



UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE ECONOMÍA

**TESIS DE GRADO PREVIO
A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE ECONOMISTA.**

TEMA

**LA PRODUCCIÓN DE CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA
ECONOMIA DEL SECTOR SAN MATEO DEL CANTON
MOCACHE, PERÍODO 2008-2012**

AUTORA

KAISER HOLGUIN IRINA BELEN

DIRECTOR

ECON. TARANTO HAON FRANKLIN XAVIER,

QUEVEDO - ECUADOR

2015



UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE ECONOMÍA

**TESIS DE GRADO PREVIO
A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE ECONOMISTA.**

TEMA

**LA PRODUCCIÓN DE CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA
ECONOMIA DEL SECTOR SAN MATEO DEL CANTON
MOCACHE, PERÍODO 2008-2012**

AUTORA

KAISER HOLGUIN IRINA BELEN

DIRECTOR

ECON. TARANTO HAON FRANKLIN XAVIER,

QUEVEDO - ECUADOR

2015

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **IRINA BELEN KÁISER HOLGUIN**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

EGDA. IRINA BELEN KAISER HOLGUIN

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

El suscrito, **ECON. TARANTO HAON FRANKLIN**, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la Egresada, **IRINA BELEN KAISER HOLGUIN** realizó la tesis de grado previo a la obtención del título de Economista, de grado titulada “**LA PRODUCCION DE CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA ECONOMIA DEL SECTOR SAN MATEO DEL CANTON MOCACHE, PERÍODO 2008-2012**”, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

ECON. TARANTO HAON FRANKLIN
DIRECTOR DE TESIS



UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE ECONOMÍA

**“LA PRODUCCION DE CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA ECONOMIA DEL
SECTOR SAN MATEO DEL CANTON MOCACHE, PERÍODO 2008-2012”.**

Presentado a la Comisión Académica como requisito previo a la obtención del
título de Economista.

Aprobado:

Lcdo. Wilson Cerezo Segovia. M.Sc
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS

Econ. José Luis Rivera M.Sc.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

Lcdo. Ángel Chamorro Palacios M.Sc

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

QUEVEDO – ECUADOR

AÑO 2015

AGRADECIMIENTO

A ti Dios mío, por darme la oportunidad de existir. Gracias por iluminarme y darme fuerzas para caminar por tu sendero.

Total agradecimiento a mami, que tienes algo de Dios por la inmensidad de tu amor y mucho de ángel por ser mi guarda y por tus incansables cuidados. Porque si hay alguien que está detrás de todo este arduo trabajo, eres tú mi gran y mejor amiga, que has sido, eres y serás el pilar fundamental en mi vida.

A ti Papi, por tu apoyo, tanto al inicio como al final de mi carrera; por estar pendiente de mí a cada momento. Millón Gracias Papi por ser ejemplo de hombre trabajador y tenaz lucha en la vida.

A mis Aliados Robert Jr y Alan, mis favoritos, porque juntos aprendimos a vivir, crecimos como cómplices día a día y somos amigos incondicionales de toda la vida, disfrutando y compartiendo triunfos y fracasos. Doy gracias a Dios porque somos hermanos.

Gracias Tío Paúl por ser parte importante en mi vida, por siempre estar ahí cuando necesitamos de ti, porque de una u otra forma, con su apoyo moral me has incentivado a seguir adelante, a lo largo de toda mi vida.

A la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, porque en sus aulas, recibí el conocimiento intelectual y humano de cada uno de los docentes de la Escuela de Economía.

Jrina

DEDICATORIA

A Dios, verdadera fuente de amor y sabiduría.

Dedico con todo el amor del mundo este trabajo sinónimo de esfuerzo y lucha continua, A mi mami, cuyo vivir me ha mostrado que en el camino hacia la meta se necesita de la dulce fortaleza para aceptar las derrotas y del sutil coraje para derribar miedos, mami con el infinito amor que te tengo te dedico mi proyecto de tesis.

Siempre me he sentido maravillada por la linda familia que tengo, se han preocupado de mí desde el momento en que llegué a este mundo, me han formado para saber cómo luchar y salir victoriosa ante las adversidades de la vida. Muchos años después, sus enseñanzas no cesan, y aquí estoy, con un nuevo logro exitosamente conseguido, quiero agradecerles por todo, no me alcanzan las palabras para expresar el orgullo y lo bien que me siento por tener una familia tan asombrosa. Familia mía, dedico el producto de mi esfuerzo, en compensación a todo el apoyo que me han brindado y gracias porque sé que siempre puedo contar con ustedes Los Amo y la vida no me alcanzará para agradecerles.

Jrina

ÍNDICE

Contenido	Pág.
Portada.....	I
Hoja en blanco.....	II
Portada 2.....	III
Declaración de autoría y cesión de derechos	iv
Certificación del director de tesis	v
Certificación miembros del tribunal.....	vi
Agradecimiento	vii
Dedicatoria.....	viii
Resumen ejecutivo	xvi
Abstrac.....	xvii
Esquema de codificación	xviii
Dublin core.....	xix
CAPÍTULO I.....	1
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1 Introducción	2
1.1.1 Problematicación	3
1.1.2.1 Planteamiento Del Problema	3
1.2.1.1. Diagnostico (Causa, efectos)	4
1.1.2.2 Pronóstico	5
1.2.1.3 Control del Pronóstico.....	5
1.1.3 Formulación del Problema	5
1.1.4 Sistematización del Problema.....	6
1.1.5 Justificación	6
1.2 Objetivos.....	7
1.2.1 Objetivo General	7
1.2.2 Objetivos Específicos.....	7
1.3 Hipótesis	8
1.3.1 Hipótesis General	8
1.3.2 Hipótesis Específicas.....	8
CAPITULO II.....	9
MARCO TEORICO	9

2.1 Fundamentación Teórica	10
2.1.1 Agricultura	10
2.1.2 Actividad Agrícola	10
2.1.3 Producción	11
2.1.4 Producción Agrícola	11
2.1.5 Costo	12
2.1.5.1 Clasificación de los Costos	13
2.1.5.1.1 Según Su Naturaleza	13
2.1.5.1.2 Según la imputación de los Factores a los Productos	13
2.1.6 Costos de Producción	14
2.1.7 Costos de Administración	14
2.1.8 Costo de Venta	15
2.1.9 Producto	15
2.1.10 Cacao	16
2.1.11 Producción de Cacao	16
2.1.12 Economía	16
2.1.13 Ingresos	17
2.1.14 Divisa	18
2.1.15 Mano de Obra	18
2.1.16 Productividad	19
2.1.17 Crecimiento Económico	19
2.1.18 Gastos	20
2.1.19 Nivel de Producción	21
2.1.20 Consumo	21
2.1.21 Desarrollo Económico	22
2.1.22 Productor	22
2.1.23 Actividades Productivas	23
2.1.23.1 Clasificación de las Actividades Productivas	23
2.1.23.1.1 Minería	23
2.1.23.1.2 Agricultura	24
2.1.23.1.4 Silvicultura	24
2.1.23.1.5 Pesca	24
2.1.24 Otras Actividades Productivas	24

2.1.25 Recolección De Fuentes De Información Fuentes Primarias	25
2.1.26 Fuentes Secundarias	25
2.1.27 Muestreo	26
2.1.28 Población	26
2.1.28.1 Población Finita	27
2.2 Fundamentación Conceptual	28
2.2.1 Los Orígenes del Cacao	28
2.2.2 Cacao En El Ecuador.....	28
2.2.3 Origen de su Nombre, Cacao de Arriba.....	29
2.2.4 Desarrollo de los Cultivos de Cacao	30
2.2.4.1 Producción	30
2.2.4.2 Comercialización, Ventas.....	30
2.2.4.3 Productos Procesos, Industrialización	31
2.2.5 Tipos de Cacao.....	32
2.2.5.1 Cacao Nacional o Sabor Arriba.....	32
2.2.5.2 Cacao CCN-51.....	32
2.2.6 Semielaborados Del Cacao	33
2.2.6.1 Licor	33
2.2.6.2 Manteca	33
2.2.6.3 Torta.....	33
2.2.6.4 Polvo	33
2.2.7 Elaborados del Cacao.....	34
2.2.8 Siembra de Cacao	34
2.2.9 Mantenimiento	35
2.2.10 Cosecha.....	36
2.2.11 Historia de Mocache	37
2.3 Fundamentación Legal	39
2.3.1 Sistema económico y política económica	39
2.3.2 Política Comercial	39
2.3.3 Formas de Organización de la Producción y su Gestión	40
2.3.4 Intercambios económicos y comercio justo.....	40
2.3.5 Ahorro e Inversión.....	41
CAPITULO III.....	43

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN	43
3.1 Materiales y Métodos	44
3.1.1 Localización de la Investigación	44
3.1.2 Materiales	45
3.1.3 Tipos de Investigación	45
3.1.3.1 Exploratoria	46
3.1.3.2 Descriptiva	46
3.1.3.3 Correlacionales	46
3.1.4 Métodos de Investigación	46
3.1.4.1 Métodos	46
3.1.5 Técnicas de Investigación	47
3.1.6 Población	47
3.1.7 Muestra	48
CAPITULO IV	49
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	49
4.1 Encuestas	50
CAPITULO V	83
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	83
5.1 Conclusiones	84
5.2 Recomendaciones	85
CAPITULO VI	86
BIBLIOGRAFÍA	86
6.1 Bibliografía	87
6.2 Linkografía	89
CAPITULO VII	90
ANEXOS	90
7.1 Anexos	91
Anexo 1 Matriz del problema	91
Anexo 2 Modelo de encuesta	92
Anexo 2 Productoras de Cacao en el sector San Mateo (Muestra)	95
Anexo 3 Productores de Cacao en el sector San Mateo (Muestra)	96
Anexo 4 Productores de Cacao en el sector San Mateo (Muestra)	97
Anexo 5 Cacao con sombra de plátano	98

(Proceso de siembra).....	98
Anexo 6 Cacao con sombra de plátano	99
(Proceso de crecimiento)	99
Anexo 7 Cacao con sombra de plátano	100
(Etapa de Producción)	100
Anexo 8 Cacao (4 años) sin sombra de plátano	101
(Etapa de Producción)	101
Anexo 9 Cacao Producción.....	102
(Cosecha)	102
Anexo 10 Cacao Producción.....	103
(Secado)	103
Anexo 11 Cacao Nacional	104

ÍNDICE DE CUADROS

Tabla	Pág.
1 Presentación de materiales y equipos	45
2 Encuesta si ha realizado algún préstamo	54
3 Encuesta qué tipo de cacao produce en mayor volumen	56
4 Encuesta en qué grado de humedad vende el cacao	58
5 Encuesta qué método utiliza para secar el grano de cacao	59
6 Encuesta cuál es el precio que cobra por quintal de cacao	60
7 Encuesta si la comercialización de cacao le genera rentabilidad	61
8 Encuesta a qué lugares comercializa el cacao	62
9 Encuesta en qué periodo de tiempo existe mayor demanda	63
10 Encuesta si recibe asistencia técnica en el cultivo de cacao	64
11 Encuesta estudio de la Producción, Comercialización y Rentabilidad.....	68
12 Costos de producción por hectárea de cacao.....	70
13 Costos de producción para una hectárea de cacao primer año.....	72
14 Costos de producción hectárea de cacao Segundo año.....	74
15 Costos de producción para una hectárea de cacaoTercer Año	76
16 Costos de producción para una hectárea de cacaoCuarto Año.....	78

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico	Pág.
1 Localización de Mocache.....	44
2 Identificación Sector San Mateo	50
3 Estabilidad Resiliencia y confiabilidad	51
4 Préstamo institución bancaria o financiera de la localidad.....	54
5 Producción de cacao en mayor volumen	56
6 Volumen de producción por qq al mes en una hectárea.....	57
7 Grado de humedad venta del cacao	58
8 Método para secar el grano de cacao.....	59
9 Precio del cacao	60
10 El cacao le genera rentabilidad.....	61
11 Lugares comercializa el cacao.....	62
12 Periodo de tiempo mayor demanda de la producción de cacao	63
13 Recibe asistencia técnica en el cultivo de cacao	64
14 Precios por toneladas métricas de cacao	81

RESUMEN EJECUTIVO

El diseño de este proyecto la producción de cacao y su incidencia en la economía del sector san Mateo del cantón Mocache, período 2008-2012, se compone de siete capítulos que son: el marco contextual de la investigación, marco teórico, metodología de la investigación, resultados y discusión, conclusiones y recomendaciones, su respectiva bibliografía y finalmente sus anexos. Tomando en cuenta que la producción se encuentra en manos de pequeños agricultores, en las cuales aprovechan al máximo su parcela de tierra a nivel de subsistencia, como sembrar cacao bajo la sombra del banano las cuales a sus vez son utilizadas como barreras rompe vientos, realizando esto con un nivel bajo de tecnología y con poca atención en las labores del cultivo sin conocimiento de controles fitosanitarios lo que ha provocado la fuerte incidencia de Moniliasis y disminución de la producción del cacao.

ABSTRAC

The design of this project cocoa production and its impact on the economy of the sector Mocache Matthew Canton, 2008-2012, consists of seven chapters are: the contextual framework of the research, theoretical framework, research methodology , results and discussion, conclusions and recommendations, bibliography and finally their respective annexes. Given that production is in the hands of small farmers, which make the most of his plot of land at a subsistence level, such as planting cocoa under the shade of the banana which in its turn are used as windbreaks, performing this with a low level of technology and with little attention to farming activities without knowledge of plant health checks which has caused the high incidence of Moniliasis and decreased cocoa production.

ESQUEMA DE CODIFICACIÓN

Esquema de codificación		
1	Título	LA PRODUCCIÓN DE CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA ECONOMIA DEL SECTOR SAN MATEO DEL CANTON MOCACHE, PERÍODO 2008-2012
2	Creador	IRINA BELEN KAISER HOLGUIN UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
3	Materia	Ciencias Empresariales; Carrera Economía.
4	Descripción	La presente investigación se efectuó a los productores de cacao en el sector San Mateo, el objetivo de la misma consistió en realizar un proyecto; LA PRODUCCION DE CACAO Y SU INCIDENCIA EN LA ECONOMIA DEL SECTOR SAN MATEO DEL CANTON MOCACHE, PERÍODO 2008-2012 , previo a la obtención del título de economista.
5	Editor	FCE: Carrera Economía;
6	Colaborador	Econ. FRANKLIN TARANTO HAON
7	Fecha	Agosto 2015
8	Tipo	Proyecto de Investigación
9	Formato	Microsoft Office Word 2013
10	Identificador	http://biblioteca.uteq.educ.ec
11	Fuente	Autora
12	Lenguaje	Español
13	Relación	Ninguno
14	Cobertura	Productores de cacao
15	Derechos	Ninguno
16	Audiencias	Proyecto de Investigación

DUBLIN CORE

Dublin Core		
1	Title	PRODUCTION OF COCOA AND ITS IMPACT ON THE ECONOMY OF SECTOR OF SAN MATEO MOCACHE CANTON, PERIOD 2008-2012
2	Creator	IRINA BELEN KAISER HOLGUIN
3	Subject	Ciencias Empresariales; Carrera Economía
4	Description	This research was conducted to cocoa farmers in the San Mateo, the purpose of it was to conduct a project; PRODUCTION OF COCOA AND ITS IMPACT ON THE ECONOMY OF SECTOR OF SAN MATEO MOCACHE CANTON , PERIOD 2008-2012 , prior to obtaining the title of economist.
5	Publisher	FCE: Carrera Economía;
6	Contributor	Econ. FRANKLIN TARANTO HAON
7	Date	August 2015
8	Type	Proyect of investigation
9	Format	Microsoft Office Word 2013
10	Identifier	http://biblioteca.uteq.educ.ec
11	Sourse	Author
12	Lenguaje	Spanish
13	Relation	None
14	Coverage	Cocoa farmers
15	Rights	None
16	Audiencie	Proyect of investigation

CAPÍTULO I
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Introducción

La producción de cacao tiene un impacto significativo a las economías de países del mundo por sus derivados como lo son: pasta, manteca, licor, polvo, torta, perfumes, jabones, aceites, almendras de cacao fermentadas, chocolates entre otros, proporcionando los medios de subsistencia a 40-50 millones de personas en los 5 continentes: África, América Latina, Europa, Oceanía y el Sudeste Asiático. Además del empleo rural generalizado, el cacao también contribuye de manera significativa a los ingresos del gobierno para los ingresos en divisas.

El cacao es uno de los más relevantes productos de nuestro país por los ingresos que genera como en mano de obra, siendo reconocido a nivel internacional; hoy, Ecuador representa el 63% de la producción mundial del Cacao Fino de Aroma o también reconocido como Cacao Arriba denominado Arriba por la existencia en 1600 plantaciones de cacao a orillas del río Guayas que se expandieron aguas arriba de sus afluentes, el Daule y el Babahoyo hasta las poblaciones de Vinces y Mocache. Nombre que provenía de las lanchas que venían “río arriba”. El país posee una gran superioridad en este producto por lo que los Chocolatiers en el mundo buscan estos singulares sabores y aromas frutales, florales y tostados para reconocer un buen Premium chocolate negro por tal motivo el Ecuador se convierte en el mayor productor de cacao Fino y de aroma del mundo.

La historia del cultivo de cacao en el país se inicia con el proceso de producción de la variedad cacao nacional proveniente de la cuenca del Río Babahoyo en las zonas de Vinces, San Juan, Pueblo Viejo, en el año 1879 Ecuador se convierte en el mayor exportador a nivel mundial con más de un millón de quintales (4,500 TM) época denominada como la “pepa de Oro” y a los grandes hacendados o productores de Cacao se los denominó “Gran Cacao”.

Durante el presente siglo, la producción de cacao y su exportación experimentó un crecimiento de 73.924 toneladas métricas, en el 2002, a 185 mil toneladas

métricas en el 2011, lo que significa que en 10 años se triplicó la producción, generando divisas por más de 530 millones de dólares.

La actividad agrícola por supremacía es la principal fuente de producción de la provincia y del país ocupando el primer lugar de la república en la producción de cacao. El cacao o también llamado "pepa de oro" producido en esta provincia fue desde la colonia hasta la primera guerra mundial, el mayor producto agrícola de exportación del Ecuador para el mundo.

El cacao forma parte de una extensa gama de productos que son propios del cantón Mocache, como son: manos de chocolate, polvo, licor, dulces y su gran producción en los campos del cantón genera una riqueza innata que beneficia no solo al agricultor sino también a los consumidores de sus derivados por su exquisito sabor.

1.1.1 Problematicación

1.1.2.1 Planteamiento Del Problema

Los cultivos en la zona San Mateo, del cantón Mocache, además de cumplir funciones ecológicas, sociales y culturales, en el sector, siendo su mayor actividad económica la producción de cacao no ha sido cultivada de forma apropiada por lo que no existe una producción sostenible y ampliada.

La presencia del bajo nivel de producción de cacao es un problema tanto económico, siendo este, el que incide en relación directa a la economía del sector; es decir, si existen bajos niveles de producción no existirá rentabilidad y los productores de la zona no tendrán ingresos para cubrir sus necesidades.

En las familias trae consecuencias a la escasez del consumo por su bajo nivel de ingresos, situación que afecta al consumo individual de algunos objetos productivos, las dificultades económicas también afectan a sus emociones y a la vida familiar al no cubrir todas las necesidades. Pero al identificar los

problemas de la producción de cacao y su impacto en la economía del sector se analizarán los costos de producción para mejorar la rentabilidad y por ende la producción.

1.2.1.1. Diagnostico (Causa, efectos)

Mocache es un cantón perteneciente a la provincia de Los Ríos que se genera un gran comercio basado en la producción agrícola, centrado en el cultivo de maíz, cacao, arroz, etc. La afectación a los problemas que posee la baja producción de cacao encamina a la restricción del consumo por lo que se le ve afectada la economía del sector, obteniendo bajos ingresos para cubrir las necesidades.

La problemática de la producción de cacao empieza desde el manejo técnico, hasta los costos de los insumos agrícolas y mano de obra. Teniendo en cuenta la necesidad de generar enfoques relacionados sobre la problemática del desarrollo sostenible y la mitigación de la pobreza local, lo que trae como consecuencia los bajos niveles de producción de cacao en la zona.

Es muy afectada la producción de cacao por la escases de mano de obra por la falta de incentivos económicos, los altos precios de los insumos para la producción, la baja tecnología aplicada, los altos costos de pos cosecha, y la falta de organización de los productores para la venta de los productos hace que el margen de utilidad sea poco atractivo para el productor.

Las prácticas inadecuadas en general bajan la productividad y dan paso a enfermedades en el cultivo, muchos agricultores no ganan suficiente para alimentar a sus familias, mejorar las condiciones de vida de los agricultores de la zona realizando un estudio que permita reconocer la producción total de su materia prima tomando en cuenta un precio justo y calificación exacta en peso de sus productos, informando la importancia de la producción de cacao Fino de aroma, pudiendo así investigar el comportamiento y crecimiento económico de los habitantes del sector.

Causas

- Baja producción de cacao
- Situación Socio económica
- Costos de producción
- Nivel de Producción

Efectos

- Disminución de la economía del sector
- Familias productoras
- Rentabilidad
- Desarrollo sostenido

1.1.2.2 Pronóstico

- Crisis Económica
- Incremento de los niveles de pobreza
- Disminución de la producción del cacao
- Bajo Nivel de ingresos

1.2.1.3 Control del Pronóstico

- Mejorar la situación económica, controlado precios de insumos y manteniendo los precios para la venta de la producción de cacao.
- Mantener el nivel de producción alto.
- Implementar un adecuado manejo del cultivo para así poder mejorar la rentabilidad.

1.1.3 Formulación del Problema

¿De qué manera la producción de cacao incide en la economía del sector San Mateo del Cantón Mocache?

1.1.4 Sistematización del Problema

¿Cuáles es la situación socio-económico de las familias productoras del sector?

¿Cómo los costos de producción inciden en la rentabilidad del cacao en el sector San Mateo del cantón Mocache?

¿Cuál es el nivel de producción de cacao que determina el desarrollo sostenido de las familias del sector San Mateo en el cantón Mocache durante los últimos años?

1.1.5 Justificación

Esta investigación será un aporte significativo a los productores de cacao del sector San Mateo del cantón Mocache en el sentido de que se pretende eliminar los intermediarios en los procesos de comercialización. En consecuencia, esta propuesta pretende realizar estudios de los niveles de producción de cacao en la zona asimismo como el análisis de costos y rentabilidad mismo que permitirán cumplir con el objetivo de poder estudiar el entorno socioeconómico de la zona.

El presente trabajo se realiza por la importancia que tiene el desarrollo de la economía actualmente en el país, que propendan el mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes de la zona en estudio. Hoy en día en el mercado mundial, especialmente el continente europeo es el mayor consumidor del cacao Ecuatoriano, y esto ha originado que la producción de cacao tome fuerza, pero para mejorar las condiciones globales es loable que permitan la aplicación de modelos de comercio justo, en el cual el beneficio final sea para el agricultor.

Por lo tanto el proyecto se presenta, en el estudio de los niveles de producción del cacao en el sector San Mateo, con la determinación de los costos, para así poder apreciar la utilidad que se desea alcanzar.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

Analizar la producción de cacao y su incidencia en la economía del sector San Mateo del cantón Mocache, período 2008-2012.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Estudiar el entorno socio-económico de las familias productoras del sector.
- Examinar los costos de producción que inciden en la rentabilidad del cacao en el sector San Mateo del cantón Mocache.
- Identificar el nivel de producción de cacao que determina el desarrollo sostenido del sector San Mateo en el cantón Mocache durante los últimos años

1.3 Hipótesis

1.3.1 Hipótesis General

La producción de cacao incidirá potencialmente en la economía del sector San Mateo del Cantón Mocache.

1.3.2 Hipótesis Específicas

- El consumo de las familias productoras nos permitirá conocer la realidad socio económica del sector.
- La determinación de los costos de producción de cacao ayudará a conocer la rentabilidad económica del sector San Mateo del Cantón Mocache.
- La identificación nivel de producción del sector San Mateo comprobará un desarrollo sostenido en el cantón Mocache.

CAPITULO II
MARCO TEORICO

2.1 Fundamentación Teórica

2.1.1 Agricultura

Según (Mazoyer & Roudart, 2010) sostienen que la agricultura es el conjunto de técnicas y conocimientos para cultivar la tierra y la parte del sector primario que se dedica a ello. La agricultura se engloba en los diferentes trabajos de tratamiento del suelo y los cultivos de vegetales. Alcanza todo un conjunto de acciones humanas que transforma el medio ambiente natural.

(Cubero & Moreno, 2013) Entienden que la agricultura implica la transformación del medio ambiente para satisfacer las necesidades del hombre. Siendo esta capacidad la que diferencia al ser humano del resto de los seres vivos.

Según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, la agricultura es la labranza o cultivo de la tierra. Arte de cultivar la tierra.

La agricultura se refiere a las técnicas y conocimientos para cultivar la tierra siendo esta un arte, se incluyen los distintos tratamientos de suelo y los cultivos así como el manejo del medio ambiente, satisfaciendo las necesidades del hombre.

2.1.2 Actividad Agrícola

Según las NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, la actividad agrícola es la gestión, por parte de una empresa de las transformaciones de carácter biológico realizadas con los activos biológicos, ya sea para destinarlos a la venta, para dar lugar a productos agrícolas o para convertirlos en otros activos biológicos diferentes

Se denomina producción agrícola al resultado de la práctica de la agricultura. La actividad agrícola refiere exclusivamente a las tareas que se realizan en las zonas rurales, sea la siembra, la cosecha, el mantenimiento de la tierra, etc.

2.1.3 Producción

(Alquino & Jacobs, 2010) Manifiestan que la producción es la actividad económica que aporta valor agregado por creación y suministro de bienes y servicios, es decir, consiste en la creación de productos o servicios y al mismo tiempo la creación de valor, más específicamente es la capacidad de un factor productivo para crear determinados bienes en un periodo de tiempo determinado.

(Heizer & Render, 2011) Sostienen que el concepto de producción hace referencia a la acción de generar, (entendido como sinónimo de producir), al objeto producido, al modo en que se llevó a cabo el proceso o a la suma de los productos del suelo o de la industria.

Se entiende como producción a la actividad económica o a la acción de generar, aportando el valor agregado, llevando a cabo el proceso o la suma de los productos producidos en un período de tiempo determinado.

2.1.4 Producción Agrícola

Según (Marquez & Ramos, 2010) se refieren que la producción agrícola es una variable que quienes trabajan en el área deben tener muy en cuenta a la hora de pensar en réditos o beneficios. Es así porque la producción agrícola debe ser controlada y organizada de manera apropiada, conociendo los ciclos de la naturaleza y de los productos a cultivar, así como también los factores climáticos que muchas veces pueden hacer perder años de trabajo. Asimismo, se deben también considerar elementos como el almacenamiento de los productos ya obtenidos en espacios apropiados y que no permitan que esos productos se echen a perder. En conclusión, para que la producción agrícola sea redituable, la misma debe permitir recuperar las inversiones realizadas y superarlas en pos de generar algún tipo de ganancias al empresario.

(Gaither & Fraizer, 2010) Sustentan que la producción agrícola es la cantidad de producto primario obtenido de un cultivo en el período de referencia, ciertos productos requieren un tratamiento preliminar para su comercialización o almacenamiento, tales como café, cacao, té, etc.

Se entiende por producción agrícola a la cantidad de productos obtenidos en base a la cosecha, para que la misma sea rentable debe tener un buen manejo del cultivo, permitiendo recuperar la inversión.

2.1.5 Costo

(Baca, 2010) Indica que costo es una palabra muy utilizada pero nadie ha logrado definirla con exactitud debido a su amplia utilización, pero se la puede definir como un desembolso en efectivo o en especie hecho en el pasado, en el presente, en el futuro, o en forma virtual.

- Costos de energía eléctrica
- Costos de agua
- Combustibles
- Control de calidad
- Mantenimiento
- Cargos de depreciación y amortización
- Costos para combatir la contaminación

(Jimenez, 2009), establece que en economía el coste o costo es el valor monetario de los consumos de factores que supone el ejercicio de una actividad económica destinada a la producción de un bien o servicio. En cualquier proceso de producción de un bien supone el consumo o desgaste de una serie de factores productivos, el concepto de coste está íntimamente ligado al sacrificio incurrido para producir ese bien. Todo coste conlleva un componente de subjetividad que toda valoración supone.

Se denomina a los costos al valor monetario de los consumos de factores que supones el ejercicio de una actividad económica destinada a la producción de

un bien o servicio, siendo un desembolso en el presente, futuro o en forma virtual.

2.1.5.1 Clasificación de los Costos

(Bueno, Roche, & Herrera, 2010) Deducen que existen diversos criterios de clasificación de los costes entre ellos la naturaleza de los mismos, la imputación a los factores productivos, etc.

2.1.5.1.1 Según Su Naturaleza

Según (Bueno, Roche, & Herrera, 2010) sostienen que los costos según su naturaleza se clasifican en:

- Materias primas y otros aprovisionamientos
- Servicios exteriores
- Mano de obra directa y/o indirecta
- Amortizaciones, que es el coste derivado de emplear activo fijo en la producción.
- Financieros, derivados del uso de recursos financieros externos.
- Costes de oportunidad, que son aquellos costes en que incurren por no haber atendido a una inversión alternativa disponibles o también el valor de la mejor opción no realizada
- Costos indirectos de fabricación

2.1.5.1.2 Según la imputación de los Factores a los Productos

(Bueno, Roche, & Herrera, 2010) Expresan que según la imputación de los factores a los productos que son objeto de fabricación se puede distinguir entre costes directos y costes indirectos.

- **Costos directos.** Los costes directos se caracterizan por su cálculo se puede asignar de forma cierta a un producto. Por ejemplo en la fabricación de un periódico el coste de papel consumido es un coste directo, porque se puede saber con exactitud la cantidad de papel necesaria para confeccionar

un periódico, mientras que el coste relativo a la limpieza de la nave de fabricación es un coste indirecto en la producción de un bien.

- **Costos Indirectos.** Los costes indirectos se afectan globalmente y como no pueden ser asignados directamente a un producto, deben ser previamente distribuidos a través del denominado cuadro de reparto primario de costes.

2.1.6 Costos de Producción

(Huicoche, 2010) Indica que los costos de producción son los costos del proceso de fabricación de un producto, incluyendo el costo de las materias prima, mano de obra y gastos indirectos o de fábrica.

(García, 2011) Demuestra que los costos de producción son los que generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados, son tres elementos que integran el costo de producción: materia prima directa, mano de obra directa y cargos directos.

Se deduce que los costos de producción, son los costos que involucran la mano de obra, materia prima gastos directos e indirectos de fábrica, siendo parte fundamental en el proceso de elaborar un producto terminado.

2.1.7 Costos de Administración

(Huicoche, 2010) Manifiesta que los costos de administración son producidos por la dirección, control y operación de la compañía e incluyen pago de salario a la gerencia y personal de oficina.

BACA (2010) estipula que los costos de administración provienen de realizar la función de administrar dentro de las empresas; tomando en un sentido amplio. Pueden no solo significar los sueldos del gerente o director general y de los contadores, auxiliares, etc. También implica que fuera de las otras dos grandes

áreas de una empresa, que son producción y ventas, los gastos de todos los demás departamentos o áreas que pudieran existir en una empresa se cargarán a administración y costo generales.

Se opina que los costos de administración, provienen de administrar a las empresas, dentro de la producción y ventas, incluyendo los pagos a los gerentes y personal de las oficinas.

2.1.8 Costo de Venta

(Huicoche, 2010) Sostiene que el costo de venta es una cuenta de resultado, en la que se anotan los valores de adquisición de las mercaderías vendidas en un período determinado.

(Cuevas, 2011) Indica que los costos de ventas corresponden a los costos de comercialización (por ejemplo: publicidad y promoción) necesariamente para atraer al cliente potencial.

2.1.9 Producto

(Bueno, Roche, & Herrera, 2010) explican que el producto es todo bien o servicio que permite satisfacer los deseos o necesidades de la persona que lo compran.

(Alquino & Jacobs, 2010) manifiestan que un producto es cualquier cosa que puede ofrecerse a la atención de un mercado, uso o consumo, y que además puede satisfacer un deseo o una necesidad. También abarca objetos físicos, servicios, personas, lugares, organizaciones e ideas.

Se aprecia por producto a cualquier bien, servicio, personas, lugares, organizaciones entre otras que puedan ofertarse, satisfaciendo las necesidades de la demanda.

2.1.10 Cacao

(Mcneil, 2012) Manifiesta que el cacao es una fruta de origen tropical con la que se produce el chocolate. La importancia en la economía de la colonia fue enorme, ya que era uno de los productos del nuevo continente más codiciados por los europeos.

(Coe, 2010) Opinan que el fruto del árbol del cacao o cacaotero ('Theobroma cacao L.'). El fruto es una baya denominada mazorca o maraca, con forma de calabacín alargado que al madurar se vuelve amarilla. Una baya contiene de 30 a 50 semillas. Los granos de cacao fermentados, secados y tostados se usan para hacer chocolate.

2.1.11 Producción de Cacao

La (ICCO) expresa que el cacao se cultiva principalmente en África del Oeste, América Central, Sur América y Asia. Según la producción anual los ocho países principales productores en el mundo son (en orden descendente): Côte d'Ivoire, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador y Malasia. Estos países representan el 90% de la producción mundial.

2.1.12 Economía

(Arrizabaldo, 2011) Define a la economía como la ciencia que estudia cómo se organiza una sociedad para producir sus medios de existencia que, distribuidos entre sus miembros y consumidos por ellos, permiten que la sociedad pueda producirlos de nuevo y así sucesivamente, proveyendo con ello, de una forma constantemente renovada, la base material para el conjunto de la reproducción de la sociedad en el tiempo.

(Samuelson & Nordhaus, 2012) En su libro 'Economía', definen la economía como: El estudio de la manera en que las sociedades utilizan los recursos

escasos para producir mercancías valiosas y distribuirlas entre los diferentes individuos.

Según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española habla de que la economía es la Ciencia que estudia los métodos más eficaces para satisfacer las necesidades humanas materiales, mediante el empleo de bienes escasos.

La economía se define como la ciencia que estudia los modos a proceder para la administración y gestión de unos recursos limitados y disponibles, con objeto de obtener unos bienes o servicios que satisfagan las necesidades de las personas u organizaciones.

2.1.13 Ingresos

(Samuelson & Nordhaus, 2012) Denominan ingresos, a todas las ganancias que ingresan al conjunto total del presupuesto de una entidad, ya sea pública o privada, individual o grupal. En términos más generales, los ingresos son los elementos tanto monetarios como no monetarios que se acumulan y que generan como consecuencia de un círculo de consumo-ganancia.

Según (Wiley & Sons, 2010) expresan a los ingresos son el dinero o equivalente monetario que es ganado o recibido como contrapartida por la venta de bienes y servicios. Remuneración total percibida por un trabajador durante un periodo de tiempo, como compensación a los servicios prestados o al trabajo realizado.

Se enuncia que los ingresos son cualquier partida u operación sea esta monetaria o no monetaria, también es la remuneración de un trabajador como compensación de su trabajo, y esto compone un círculo de consumo y ganancia.

2.1.14 Divisa

(Wiley & Sons, 2010) Manifiestan que la divisa es la moneda extranjera, tanto física o como en forma de depósito en una institución financiera.

Según (Gay, 2011) la divisa en economía, es toda moneda extranjera, es decir, perteneciente a una soberanía monetaria distinta de la nuestra. Las divisas fluctúan entre sí dentro del mercado monetario mundial. En este modo, se pueden establecer distintos tipos de cambio entre divisas que varían constantemente en función de diversas variables económicas como el crecimiento económico, la inflación o el consumo interno de una nación a algo

Se entiende por divisa a toda moneda extranjera, que entra al país es decir, una divisa será toda aquella moneda empleada en una nación o región ajena a su lugar de origen.

2.1.15 Mano de Obra

(Chivenato, 2011) define a la mano de obra como el esfuerzo tanto físico como mental que se aplica durante el proceso de elaboración de un bien. El concepto también se aprovecha para apuntar hacia el costo de esta labor (es decir, el dinero que se le abona al trabajador por sus servicios).

(Davenport, 2011) sostiene que la mano de obra o trabajo fabril representa el factor humano de la producción, sin cuya intervención no podría realizarse la actividad manufacturera, independientemente del grado de desarrollo mecánico o automático de los procesos transformativos. Siendo La mano de obra de producción utilizada para convertir las materias primas en productos terminados. La mano de obra es un servicio que no puede almacenarse y no se convierte, en forma demostrable, en parte del producto terminado.

Se entiende por mano de obra el coste total que representa la suma de trabajadores que tenga una empresa incluyendo los salarios y todo tipo de

impuestos que van ligados a cada trabajador. La mano de obra es un elemento muy importante, por lo tanto su correcta administración y control determinará de forma significativa el costo final del producto o servicio.

2.1.16 Productividad

(Casanova, Fernando, 2012) Explica que la productividad es la relación entre la cantidad de productos obtenida por un sistema productivo y los recursos utilizados para obtener dicha producción. Asimismo puede ser definida como la relación entre los resultados y el tiempo utilizado para obtenerlos: cuanto menor sea el tiempo que lleve obtener el resultado deseado, más productivo es el sistema. La productividad debe ser definida como el indicador de eficiencia que relaciona la cantidad de recursos utilizados con la cantidad de producción obtenida.

(Evans & Linsay, 2011) manifiestan que es la relación que existe entre los insumos y los productos de un sistema productivo, a menudo es conveniente medir esta relación como el cociente de la producción entre los insumos. 'Mayor producción, mismos insumos, la productividad mejora' o también se tiene que 'Menor número de insumos para misma producción, productividad mejora.

Se establece que la productividad es la relación entre la cantidad de productos obtenidos por un sistema productivo, siendo el indicador de eficiencia que relaciona la cantidad de recursos utilizados, con la producción obtenida.

2.1.17 Crecimiento Económico

Según (Uxó, 2013), expresa que el crecimiento económico es el ritmo al que se incrementa la producción de bienes y servicios de una economía, y por tanto su renta, durante un período determinado. Siendo este período muy corto (un trimestre o un año); pero la teoría del crecimiento económico se ocupa principalmente de analizar los factores que influyen en el ritmo al que crece una

economía por término medio durante períodos más largos. Propagando de esta forma, el énfasis se pone más en la expansión de la capacidad productiva de un país que en sus fluctuaciones a corto plazo, de las que se ocupa la teoría del ciclo económico.

(Samuelson & Nordhaus, 2012), consideran al crecimiento económico como una medida de idoneidad de la actividad que está llevando, suponiéndose que un mayor crecimiento económico nos indica que se está utilizando una medida económica adecuada, por lo que a aquellos países que muestran niveles reducidos de crecimientos se les aconsejan modificar su política y seguir las medidas diseñadas por los que presentan niveles más elevados.

Se entiende por crecimiento económico al incremento porcentual del producto bruto interno de una economía en un período de tiempo, por otra parte el crecimiento económico es una de las metas de toda sociedad y el mismo implica un incremento notable de los ingresos, y de la forma de vida de todos los individuos de una sociedad.

2.1.18 Gastos

Según (Wiley & Sons, 2010) entienden por gastos al coste de un recurso usado para crear un ingreso. Siendo el gasto es la cantidad en la cuenta de pérdidas y ganancias como una deducción de los ingresos. Por otra parte el gasto no debe confundirse con el coste; todos los gastos son costes, pero no todos los costes son gastos.

(Castellví, 2010) Denomina al gasto a la partida contable (de dinero) que cierta y directamente disminuye el beneficio, o en su defecto, aumenta la pérdida de los bolsillos, en el caso que esa partida de dinero haya salido de la cuenta personal de un individuo o bien de una empresa o compañía.

El gasto se define como expiración de elementos del activo en la que se han incurrido voluntariamente para producir ingresos. También podemos definir el

gasto como la inversión necesaria para administrar la empresa o negocio, ya que sin eso sería imposible que funcione cualquier ente económico.

2.1.19 Nivel de Producción

Según (Mayo & Pulido, 2012), definen el nivel de producción como el grado de uso de la capacidad de producción. Se la suele medir como un porcentaje de uso de dicha capacidad. Asimismo se usan magnitudes absolutas, como unidades producidas, horas de servicio insumidas, cantidad de servicios realizados, etc. Siendo el nivel de actividad real -o resultante, o histórico- es aquel efectivamente alcanzado. Pero también puede trabajarse con niveles hipotéticos, standards, esperados, etc. Los niveles esperados, a modo de ejemplo, determinarán la magnitud de ciertos costes fijos al elaborar el presupuesto anual.

Se entiende por nivel de producción a la capacidad que tiene cada empresa para originar su producto, y estos niveles de producción se convierten en costes para poder contabilizar un presupuesto.

2.1.20 Consumo

Según (Wiley & Sons, 2010) formulan que el consumo es la utilización de bienes y servicios para la satisfacción de necesidades humanas.

(Rifkin, 2013) explica que consumo en términos puramente económicos se entiende por consumo la etapa final del proceso económico, especialmente del productivo, definida como el momento en que un bien o servicio produce alguna utilidad al sujeto consumidor. Este sentido hay bienes y servicios que directamente se destruyen en el acto del consumo, mientras que con otros lo que sucede es que su consumo consiste en su transformación en otro tipo de bienes o servicios diferentes.

En el sentido económico, se entiende que el consumo es la aplicación de la riqueza a la satisfacción de las necesidades. Éste es el fin de todos los actos

productivos, y por eso el consumo es la destrucción del valor creado por aquéllos.

2.1.21 Desarrollo Económico

(Wiley & Sons, 2010) Sostienen que desarrollo es el criterio de eficiencia que se refiere a la capacidad de una organización para incrementar su capacidad de reacción ante presiones presentes o previstas.

(Cajas, 2011) Explica que el desarrollo económico se puede definir como la capacidad de países o regiones para crear riqueza a fin de promover y mantener la prosperidad o bienestar económico y social de sus habitantes. Alcanzaría pensarse al desarrollo económico como el resultado de los saltos cualitativos dentro de un sistema económico facilitado por tasas de crecimiento que se han mantenido altas en el tiempo y que han permitido mantener procesos de acumulación del capital. Ciertamente que los saltos cualitativos no se dan exclusivamente si se dan acumulaciones cuantitativas de una única variable, pues los saltos pueden ser incluso de carácter externo y no solo depender de las condiciones internas de un país.

Se entiende por desarrollo económico como la capacidad que tiene un país, una región, una empresa, un individuo para crear riqueza a fin de iniciar y mantener una prosperidad económica.

2.1.22 Productor

(Wiley & Sons, 2010) Expresan que productor es un individuo que fabrica bienes y servicios.

(Real Academia de Lengua Española) Manifiesta que productor es la persona que con responsabilidad financiera y comercial organiza la realización de una obra, y aporta el capital necesario. Que produce. En la organización del trabajo,

cada una de las personas que intervienen en la producción de bienes o servicios.

Se entiende por productor a las personas que originan bienes y servicios, teniendo una responsabilidad financiera, la misma que aporta capital necesario para su empresa u organización.

2.1.23 Actividades Productivas

(Uribe, 2009) Opina que una actividad productiva puede definirse como la actividad de fabricar un producto, donde para su realización, se utilizan materia prima.

(Mankiw, 2011) Deduce que las actividades productivas son el proceso a través del cual la actividad del hombre transforma los insumos tales como materias primas, Recursos Naturales y otros in sumos, con el objeto de producir Bienes y servicios que se requieren para satisfacer las necesidades. El concepto hace referencia a las actividades industriales y extractivas. Teniendo en cuenta términos más amplio involucra todas las actividades que contribuyen al Producto Nacional, incluyendo actividades comerciales, financieras, de servicios y otras.

Se comprende por actividades productivas al proceso de transformar los insumos como materias primas para poder producir bienes y servicios.

2.1.23.1 Clasificación de las Actividades Productivas

2.1.23.1.1 Minería

(Uribe, 2009) Opina que la minería es la actividad productiva que está relacionada con la extracción de recursos mineros como el hierro, cobre y otros.

2.1.23.1.2 Agricultura

(Uribe, 2009) Explica que la agricultura es la actividad productiva que está relacionada al cultivo y extracción de recursos agrícolas, como son: frutas, hortalizas y otros.

2.1.23.1.3 Ganadería

(Archi, 2010) Opina que la ganadería es la actividad productiva que se relaciona con la producción de animales, para la obtención de alimentos y otros productos.

2.1.23.1.4 Silvicultura

(Archi, 2010) Manifiesta que la silvicultura es la actividad productiva relacionada con los bosques y la extracción de la madera.

2.1.23.1.5 Pesca

Según (Archi, 2010) Expresa la pesca es la actividad productiva relacionada con la extracción de elementos marinos.

2.1.24 Otras Actividades Productivas

Expresa (Archi, 2010) además de la actividad petrolera y la agropecuaria los sectores más importantes son el comercio y los servicios. Siendo las instituciones del estado atiende los servicios públicos y generan ocupación. Asimismo la actividad comercial es muy activa especialmente en la frontera y en los centros productores, la minería, excluyendo la producción de hidrocarburos, no tiene mucha importancia económica, tan solo existe en escala reducida la explotación de oro, calizas y mármol. Por otra parte el turismo tiene unos desarrollos puntuales significativos como suceden con algunas lagunas. Existiendo el sector industrial muestra muy escasos adelantos

en la región debido a la ausencia de infraestructura adecuada de servicios básicos, así como también la marginación de los centros de consumos de dos países. Con las mejoras de las comunicaciones, la electrificación, el incremento de la actividad agropecuaria y forestal, se crearía un ambiente propicio para el desarrollo industrial, especialmente a través de las agro-industrias y el potencial minero existente.

2.1.25 Recolección De Fuentes De Información Fuentes Primarias

(Baca, 2010) Sustenta que las fuentes primarias de información están constituidas por el propio usuario, de manera que para obtener información de él es necesario entrar en contacto directo.

(Morales, 2009) Enuncia que las fuentes de información primarias (o directas): son los datos obtenidos "de primera mano", por el propio investigador o, en el caso de búsqueda bibliográfica, por artículos científicos, monografías, tesis, libros o artículos de revistas especializadas originales, no interpretados.

Se entiende por recolección de fuentes de información de fuentes primarias a los datos obtenidos por primera vez por el investigador los mismos que no están interpretados.

2.1.26 Fuentes Secundarias

(Morales, 2009) Manifiesta que las fuentes de información secundarias pueden ser internas o externas, con respecto a la organización es decir, son las que ya existen y se encuentran disponibles en la información, documentos, estadísticas, libros, revistas, etc.

(Baca, 2010) Expresa que las fuentes secundarias consisten en resúmenes, compilaciones o listados de referencias, preparados en base a fuentes primarias. Siendo información ya procesada.

Se deduce que las fuentes secundarias de información son las que se encuentran disponibles en información documentada siendo internas o externas, las mismas que están preparadas en base a las fuentes primarias.

2.1.27 Muestreo

(Baca, 2010) Opina que la teoría del muestreo es compleja. Se trata de la selección de una pequeña parte estadísticamente determinada para inferir el valor de una o varias características del conjunto. Siendo el muestreo es la selección de una pequeña parte estadísticamente comprobada.

(Morales, 2009) Manifiesta que en estadística se conoce como muestreo a la técnica para la selección de una muestra a partir de una población. Asimismo al elegir una muestra aleatoria se espera conseguir que sus propiedades sean extrapolables a la población. Siendo este proceso permite ahorrar recursos, y a la vez obtener resultados parecidos a los que se alcanzarían si se realizase un estudio de toda la población.

Se entiende por muestra a una parte, generalmente pequeña, que se toma del conjunto total para analizarla y hacer estudios que le permitan al investigador inferir o estimar las características de un problema.

2.1.28 Población

(García, 2011) Manifiesta que en estadística, población es el conjunto de cosas, personas, animales o situaciones que tiene una o varias características o atributos comunes, por ejemplo: los habitantes de un país en el presente año, las personas menores de edad en el año 2001; los estudiantes de la Universidad, las reacciones de un nuevo medicamento, las diferencias entre los tratamientos de diferentes formulaciones de insecticidas, entre otras.

Según (Morales, 2009) establece que la población, en estadística, también llamada universo, es el conjunto de elementos de referencia sobre el que se

realizan las observaciones. Además es el conjunto sobre el que estamos interesados en obtener conclusiones (inferir). Regularmente es demasiado grande para poder abarcarla, motivo por el cual se puede hacer necesaria la extracción de una muestra de ésta.

En estadística se entiende que población es el conjunto de elementos de referencia sobre lo que se realiza la investigación.

2.1.28.1 Población Finita

(Uxó, 2013) expresa que la población finita es el conjunto compuesto por una cantidad limitada de elementos, como el número de especies, el número de estudiantes, el número de obreros.

2.2 Fundamentación Conceptual

2.2.1 Los Orígenes del Cacao

La domesticación, cultivo y consumo del cacao fueron realizados por los toltecas, aztecas y mayas hace unos 2 000 años; sin embargo, investigaciones recientes indican que al menos una variedad de cacao tiene su origen en la Alta Amazonía, hace 5 000 años. Cuando los españoles llegaron a América, los granos de cacao eran usados como moneda y para preparar una deliciosa bebida y, un siglo después, las semillas fueron llevadas a Europa donde desarrollaron una receta añadiéndole vainilla y dulce. Fue recién a finales del siglo XIX que, luego de varias experimentaciones, los suizos lograron producir el primer chocolate de leche, empezando así una industria mundial. En la segunda mitad del siglo XVI, este rentable negocio atrajo el interés de empresarios guayaquileños y, en 1 600, ya se tenían las primeras cosechas, siempre a orillas de los afluentes río arriba de Guayaquil, por lo que es conocido en el mundo como Cacao de Arriba. Existen registros de que Ecuador produce cacao desde 1780, pero en 1911 fue cuando llegó a ser uno de los mayores exportadores. Hoy, la mayor parte del cacao exportado por Ecuador corresponde a una mezcla de Nacional y Trinitarios introducidos en 1930 y 1940, y se define como Complejo Tradicional. (Comercio 2014)

2.2.2 Cacao En El Ecuador

La cultura del cacao en Ecuador es antigua, se sabe que a la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, ya se observaban grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de esta especie en la región costera, antes de la llegada de los europeos.

Ya en 1623, el Corregidor de Guayaquil, don Diego de Portugal, informa a la Corte de España que había un gran número de plantas sembradas en la provincia y que su producto era comercializado clandestinamente desde Guayaquil, primero por Acapulco y posteriormente, por prohibiciones desde

España, salía por los puertos de Sonsonate en Nicaragua, Ajacutla y Amapala en Guatemala. La producción y comercio clandestino desde Guayaquil en vez de detenerse, siguió en aumento, pero esta vez con envíos a Acapulco desde el Callao, lo cual motivó que el Cabildo de Caracas entre 1593 a 1778 elevara quejas y solicitudes al Rey y las Cortes para parar la producción y el negocio de cacao en Guayaquil, pero sin tener éxito. Finalmente, en 1789, el Rey Carlos IV permitió, mediante Cédula Real, el cultivo y exportación de cacao desde la costa ecuatoriana. (Ecuacocoa 2014)

2.2.3 Origen de su Nombre, Cacao de Arriba

El cacao Nacional Arriba originalmente es un forastero autóctono del bosque húmedo ecuatoriano. Este produce almendras de gran tamaño con cotiledones ligeramente marrones los cuales desarrollan, cuando se benefician adecuadamente, un aroma chocolate delicado acompañado por un pronunciado sabor floral, descrito como Sabor Arriba.

El nombre “arriba” en el mercado internacional, como denominación de origen, viene de la existencia en 1600 de plantaciones de cacao a orillas del río Guayas que se expandieron aguas arriba de sus afluentes, el Daule y el Babahoyo hasta las poblaciones de Vinces y Mocache. Nombre que provenía de las lanchas que venían “río arriba”, nuestro cacao se distingue por sus cualidades organolépticas y de sabor, que dotan de excelente exquisitez al producto final, lo que actualmente se conoce como cacao Gourmet, o cacao de origen selecto. También conocido como Fino y de Aroma. Es el producto tradicional y emblemático del Ecuador. Por sus fragancias y sabores frutales y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a poco lo fueron llamando Cacao Arriba. Por su organoléptica tiene un valor agregado que es reconocido por la industria de la confitería. (Ecuador Costa y aventura 2014)

2.2.4 Desarrollo de los Cultivos de Cacao

2.2.4.1 Producción

Para establecer una plantación de cacao se requiere obtener la superficie adecuada, que permita una producción sustentable. La zona escogida debe tener tanto el tipo de suelo como las condiciones climáticas adecuadas, para asegurar el establecimiento de una plantación productiva con las labores mínimas necesarias. En cuanto al establecimiento de una plantación de cacao, esta incluye los costos de instalación: preparación del suelo, plantación de los árboles de sombra y de cacao, podas de formación, control de malezas, aplicación de fertilizantes y otros productos. Asimismo se requiere la construcción de la infraestructura que incluye caminos internos, canales de drenaje y riego, viveros, fermentadores y secadoras. Por el lado del mantenimiento de la plantación, esta requiere de desembolsos que cubran la oportuna realización de prácticas culturales: podas de mantenimiento, control de malezas, aplicaciones de fertilizantes, fungicidas y otros pesticidas, cosecha y beneficio posterior del grano. También hay que destacar que la mayoría de los productores prefiere utilizar métodos de prevención y de control naturales, pese a no contar con certificaciones de ser orgánicos. (Revista Líderes 2014)

2.2.4.2 Comercialización, Ventas

La comercialización de cacao se lleva a cabo a través de asociaciones de productores, intermediarios, comisionistas y exportadores. La estructura de los canales de comercialización de cacao difiere de una región a otra. Los intermediarios tienen un contacto directo con el agricultor, unos se ubican en las poblaciones de las zonas de producción en las principales provincias; mientras que otros las recorren adquiriendo el grano; y, en muchas ocasiones, comercializan el cacao para otros intermediarios y comisionistas.

En un extremo del espectro encontramos que el canal entre el productor y el exportador tiene por lo menos dos intermediarios: los pequeños acopiadores y

los mayoristas. Los pequeños acopiadores compran el grano directamente del agricultor visitando las fincas individuales. En una etapa posterior, estos acopiadores venden lo adquirido a los mayoristas quienes, a su vez, revenden a los exportadores. En el otro extremo de la cadena de comercialización del cacao, el grano se vende directamente al exportador. Esto se lo hace a través de la participación de asociaciones o cooperativas de productores y, en ocasiones, estas agrupaciones gremiales exportan directamente. (Revista Líderes 2014)

2.2.4.3 Productos Procesos, Industrialización

El proceso industrial del cacao se inicia con la limpieza del grano para retirar todo tipo de material extraño; la procesadora tuesta el grano para que sobresalga el sabor y color a chocolate a una temperatura, tiempo y grado de humedad que dependerá del tipo de grano utilizado y el tipo de chocolate que se requiere producir. El proceso continúa en la descascaradora; se lo alcaliniza para desarrollar el sabor y color; y, se muele para producir licor de cacao.

Como cada empresa manufacturera utiliza más de un tipo de grano en sus productos, es necesario que se los prepare bien para poder mezclarlos en la fórmula. El licor que no se destina a la producción de chocolate para mesa, va a un proceso de filtración mediante el cual se separan las tortas, o sólidos de cacao, de la manteca de cacao.

La cantidad de manteca extraída del licor es controlada por el fabricante para producir diferentes tipos de torta por su contenido de grasa. El proceso toma ahora dos caminos diferentes: la manteca de cacao se utiliza para fabricar chocolate y la torta se pulveriza para producir polvo de cacao. Y entre los productos exportables al final están: cacao en grano, pasta de cacao, polvo de cacao, torta de cacao, manteca de cacao, chocolate y hasta la cáscara y demás residuos. (Revista Líderes 2014)

2.2.5 Tipos de Cacao

Las variedades del cacao del Ecuador: son nacional y CCN 51, consideradas las mejores en el país. El primero tiene un aroma floral y sabor frutal; el segundo es de alta productividad. (Anecacao 2014)

2.2.5.1 Cacao Nacional o Sabor Arriba

También conocido como Fino y de Aroma. Es el producto tradicional y emblemático del Ecuador. Por sus fragancias y sabores frutales y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a poco lo fueron llamando Cacao Arriba. Por su organoléptica tiene un valor agregado que es reconocido por la industria de la confitería. (Anecacao 2014)

Este tipo de cacao, tiene características individuales distintivas, de toques florales, frutales, nueces, almendras, especias que lo hace único y especial, sobresaliendo con su ya conocido sabor “arriba”. Ecuador posee una gran superioridad en este producto: más del 70% de la producción mundial de Cacao Fino de Aroma se encuentra en nuestras tierras convirtiéndonos en el mayor productor. (Eko-kakao 2014)

2.2.5.2 Cacao CCN-51

El CCN-51 es un cacao clonado de origen ecuatoriano que el 22 de junio del 2005 fue declarado, mediante acuerdo ministerial, un bien de alta productividad. Con esta declaratoria, el Ministerio de Agricultura brindar apoyo para fomentar la producción de este cacao, así como su comercialización y exportación. El clon CCN-51 cultivado en el Ecuador, es considerado cacao ordinario, corriente o común (Anecacao 2014)

Los frutos tienen una coloración rojiza en su estado de desarrollo y en su madurez. Contienen grandes cantidades de grasa, por lo que define sus propios nichos de mercados. Es una variedad que se caracteriza por su

capacidad productiva, siendo esta cuatro veces mayor a las clásicas producciones y a su vez por ser resistente a las enfermedades

2.2.6 Semielaborados Del Cacao

Se refiere al cacao en una etapa de industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la fabricación de chocolates y derivados

2.2.6.1 Licor

Es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas.

Es el producto obtenido por la desintegración mecánica de granos de cacao limpios y pelados, sin extraerle ni añadirle ninguno de sus componentes. El grano seleccionado es tostado, descascarillado, molido y refinado. El producto final obtenido se atempera empacándose en bloques de 30Kg.

2.2.6.2 Manteca

Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de theobroma. Es usada también en la producción de cosméticos y farmacéuticos.

2.2.6.3 Torta

Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.

2.2.6.4 Polvo

La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao, utilizado para la elaboración de bebidas de chocolate.

2.2.7 Elaborados del Cacao

Es el cacao tras un proceso de industrialización o elaboración artesanal. Por lo general, se refiere al chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, baños y un sin fin de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.

El consumo de chocolate es asociado con una serie de beneficios para la salud. Estudios demuestran que favorece al sistema circulatorio, y que también tiene otros buenos efectos:

- Anticanceroso
- Estimulador Cerebral
- Antitusígeno
- Antidiarreico
- Efectos Afrodisiacos

2.2.8 Siembra de Cacao

1.- Análisis del Suelo. Consiste en un estudio previo del suelo donde se va a realizar la plantación.

2.- Preparación del terreno. El suelo, es el medio fundamental en el desarrollo de cacaoteras. Se debe proteger contra los rayos directos del sol, ya que estos degradan rápidamente la capa del humus que puedan contener; por ello se recomienda el mantenimiento de hojarasca, no practicar labores profundas y cortar las malas hierbas lo más bajo posible. La hojarasca y el sombreado ayudan a mantener la humedad necesaria durante los meses de sequía.

3.- “Alineamiento” y trazo del terreno. Es una actividad de mucha importancia que se debe emplear con mucho criterio para determinar la dirección de las plantaciones, en el trazo se coloca estaquillas de madera o caña de acuerdo a la distancia, es recomendable utilizar el trazo en tresbolillo,

siendo un sistema conveniente para aprovechar la superficie del terreno y por la facilidad en que se pueden realizar las labores en todas direcciones.

4.- Siembra. Realizada la alineación y marcado los puntos donde estarán ubicadas las futuras plantas se procede a sembrar realizando la apertura de hoyos cuyas dimensiones deben ser de 0.3 x 0.3 x 0.4 m, de ancho, largo y profundidad para que las plantas queden bien establecidas.

2.2.9 Mantenimiento

5.- Malezas de Cacao y Control.- Es necesario tomar control de las malezas, ya que conforme crece la planta de cacao, el problema de la malezas va disminuyendo por defecto del sombreamiento entre plantas. El control de malezas

se realiza mediante dos métodos: mecanismo con machete (sistema de chapia o rozado manual) o motorosadora dejando la maleza distribuida en el suelo y químicos con la aplicación de herbicidas.

6.- Podas. La poda es la actividad que tiene como objetivo eliminar las partes improductivas de los árboles para estimular el desarrollo de nuevos crecimientos vegetativos, controlar la altura del árbol, regular la entrada de luz a los estratos inferiores del árbol, eliminar ramas que dificultan las labores agrícolas y facilitar la visibilidad para coger las mazorcas.

7.- Fertilización. Antes de iniciar cualquier tipo de fertilización es preciso conocer el nivel de fertilidad natural del suelo. Este diagnóstico se hará por medio de análisis de suelo y análisis foliar. Este último análisis es quizá el más recomendado en el caso de posibles deficiencias de elementos menores. Sobre la base de esa interpretación se recomendarán a todos los niveles de fertilización requeridos.

8.- Apuntalamiento. Consiste en colocar unos puntales de madera o de caña en las ramas de cacao que contengan más frutos o estén muy cargadas para ayudar a sostener el peso durante el desarrollo del fruto.

2.2.10 Cosecha

9.- Cosecha. Los arboles de cacao florecen de dos veces al año, siendo el principal periodo de floración en junio y julio, en los meses de septiembre y octubre tiene lugar una segunda floración pero más pequeña. El periodo de maduración de los frutos oscila entre los cuatro y los seis meses. Así la primera cosecha se concentra en los meses de octubre, noviembre y Diciembre y la segunda durante marzo y abril; iniciando entre los 18 y 22 meses desde la siembra, cosechar máximo dada 15 días en época de lluviosa y 30 días en época seca, en época de alta producción generalmente es la cosecha es semanal. Se recomienda, sin embargo, que no se debe cosechar antes de que haya un cambio definitivo de coloración indicando madurez, así como tampoco mazorcas sobre maduras ya que empiezan a germinar las almendras.

10.- Extracción del grano. La apertura y extracción del grano de la mazorca, procurando no lastimar las almendras, extrayendo con los dedos o con una cuchara de extracción; de preferencia se debe realizar dentro de la plantación, debido a que los cascarones sirven de refugio natural para los insectos polinizadores, a su vez que constituye una fuente natural de materia orgánica y minerales al suelo.

11.- Fermentación. Es el proceso a que se somete las almendras frescas, que mata el embrión y permite a las almendras adquirir su particular calidad, dando como resultado un producto con el sabor precursor de chocolate, se utiliza sacos para facilitar el escurrimiento de la baba del cacao, esta proceso dura cuatro días antes de ser llevado al secado.

12.- Secado. Es el proceso durante el cual las almendras terminan de perder el exceso de humedad que contiene y están listas para ser vendidas. Existen

distintos métodos, de secado natural aprovechando el calor solar en tendal de madera, cemento o un secado artificial en secadoras mecánicas, obteniendo un color típico marrón de un secado correctamente.

13.- Comercialización. Es una actividad que permite al productor llegar con el bien (cacao CCN 51) al intermediario o casa exportadora, considerando los beneficios que lo reportan entregarlos a tiempo.

2.2.11 Historia de Mocache

La población se levanta sobre las bases de antiguos asentamientos indígenas que existían antes de que los españoles iniciaran la conquista. Su nombre nace de vocablos indígenas que forman la palabra “Mukachi”, que significa “bosque, alto hermoso, bien oliente”.

En agosto de 1913 fue fundada en parroquia rural del cantón Vinces, al que perteneció hasta el 7 de octubre de 1943, en que al crearse el cantón Quevedo pasó a formar parte de esa nueva jurisdicción. Finalmente, un comité presidido por el Sr. Víctor Castillo Vargas logró su cantonización el 28 de mayo de 1996. Su Primer Cabildo se instaló el 25 de noviembre de ese mismo año. Mocache forma parte de la Área Metropolitana de Quevedo.

La población del Cantón MOCACHE, según el Censo del 2010, representa el 5,1 % del total de la Provincia de Los Ríos; ha crecido en el último período intercensal 1990-2010, a un ritmo del 0,5% promedio anual. El 83,6 % de su población reside en el Área Rural; se caracteriza por ser una población joven, ya que el 46,3% de la población son menores de 20 años, según se puede observar en la Pirámide de Población por edades y sexo.

El área rural cuenta con 30.364 habitantes, siendo la población económicamente activa de 9559; según grupos ocupacionales se dedica a la agricultura en un número de 2789 y según ramas de actividad como agricultura, ganadería, pesca, caza, silvicultura es 8622.

Mocache tiene 146 recintos: Santa Rita, La Victoria, Las Campanas, Higuerones, Pajarito, San Miguel, San Mateo, Mango Azul, Santa Rita # 2, La Victoria, Las Campanas, La Bomba, Pajarito de Arriba, La Independencia, Marañones, La R, Come Gallo, Guayas, San Antonio, San Gabriel, Los Pantanos, El Descanso, Estrella Grande, Tropezón, La Norma, San Felipe, Angostura, Infiernillo, Lomas De Mera, Cuatro Vientos, San Luis, Huancavilca, El Pechiche, Moquique, La Yuca, Samal, Santa Bárbara, Bella Aurora, El Triunfo, Esterón, Alejo Lascano, Bancos Unidos Para Vencer, Guarumal, Maculillo, Claro Bustamante, Garza de en Medio, Los Ángeles, Porfía, La Cruz, Cañaveral, Los Cañales, Garzas Chicas, Sara Guerrero, Aguas Frias, La Yalile, La Guaya, Garzas Grande, Las Moras, El Ajisal, Bijagual, Peñafiel, Peñafiel de en Medio, La Isla, El Guabito, El Naranja, Toquillal entre otros.

2.3 Fundamentación Legal

2.3.1 Sistema económico y política económica

Art. 283.- (Sistema Económico) El sistema económico es social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin; propende a una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, Estado y mercado, en armonía con la naturaleza; y tiene por objetivo garantizar la producción y reproducción de las condiciones materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir.

El sistema económico se integrará por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine. La economía popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios.

2.3.2 Política Comercial

Art. 304.- (Objetivos de la Política Comercial) La política comercial tendrá los siguientes objetivos:

1. Desarrollar, fortalecer y dinamizar los mercados internos a partir del objetivo estratégico establecido en el Plan Nacional de Desarrollo.
2. Regular, promover y ejecutar las acciones correspondientes para impulsar la inserción estratégica del país en la economía mundial.
3. Fortalecer el aparato productivo y la producción nacionales.
4. Contribuir a que se garanticen la soberanía alimentaria y energética, y se reduzcan las desigualdades internas.
5. Impulsar el desarrollo de las economías de escala y del comercio justo.
6. Evitar las prácticas monopólicas y oligopólicas, particularmente en el sector privado, y otras que afecten el funcionamiento de los mercados.

Art. 305.- (Creación de aranceles) La creación de aranceles y la fijación de sus niveles son competencia exclusiva de la Función Ejecutiva.

Art. 306.- (El Estado promotor de exportaciones e importaciones) El Estado promoverá las exportaciones ambientalmente responsables, con preferencia de aquellas que generen mayor empleo y valor agregado, y en particular las exportaciones de los pequeños y medianos productores y del sector artesanal. El Estado propiciará las importaciones necesarias para los objetivos del desarrollo y desincentivará aquellas que afecten negativamente a la producción nacional, a la población y a la naturaleza.

2.3.3 Formas de Organización de la Producción y su Gestión

Art. 319.- (Formas de Organización de la Producción en la Economía) Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

Art. 320.- (Principios de la Producción) En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

2.3.4 Intercambios económicos y comercio justo

Art. 335.- (Intercambios y Transacciones Económicas) El Estado regulará, controlará e intervendrá, cuando sea necesario, en los intercambios y transacciones económicas; y sancionará la explotación, usura, acaparamiento, simulación, intermediación especulativa de los bienes y servicios, así como

toda forma de perjuicio a los derechos económicos y a los bienes públicos y colectivos.

El Estado definirá una política de precios orientada a proteger la producción nacional, establecerá los mecanismos de sanción para evitar cualquier práctica de monopolio y oligopolio privados, o de abuso de posición de dominio en el mercado y otras prácticas de competencia desleal.

Art. 336.- (Comercio Justo) El Estado impulsará y velará por el comercio justo como medio de acceso a bienes y servicios de calidad, que minimice las distorsiones de la intermediación y promueva la sustentabilidad. El Estado asegurará la transparencia y eficiencia en los mercados y fomentará la competencia en igualdad de condiciones y oportunidades, lo que se definirá mediante ley.

Art. 337.- (Infraestructura para la Economía) El Estado promoverá el desarrollo de infraestructura para el acopio, transformación, transporte y comercialización de productos para la satisfacción de las necesidades básicas internas, así como para asegurar la participación de la economía ecuatoriana en el contexto regional y mundial a partir de una visión estratégica.

2.3.5 Ahorro e Inversión

Art. 338.- (Ahorro Interno) El Estado promoverá y protegerá el ahorro interno como fuente de inversión productiva en el país. Asimismo, generará incentivos al retorno del ahorro y de los bienes de las personas migrantes, y para que el ahorro de las personas y de las diferentes unidades económicas se oriente hacia la inversión productiva de calidad.

Art. 339.- (Prioridad de la Inversión Nacional) El Estado promoverá las inversiones nacionales y extranjeras, y establecerá regulaciones específicas de acuerdo a sus tipos, otorgando prioridad a la inversión nacional. Las

inversiones se orientarán con criterios de diversificación productiva, innovación tecnológica, y generación de equilibrios regionales y sectoriales. La inversión extranjera directa será complementaria a la nacional, estará sujeta a un estricto respeto del marco jurídico y de las regulaciones nacionales, a la aplicación de los derechos y se orientará según las necesidades y prioridades definidas en el Plan Nacional de Desarrollo, así como en los diversos planes de desarrollo de los gobiernos autónomos descentralizados.

La inversión pública se dirigirá a cumplir los objetivos del régimen de desarrollo que la Constitución consagra, y se enmarcará en los planes de desarrollo nacional y locales, y en los correspondientes planes de inversión.

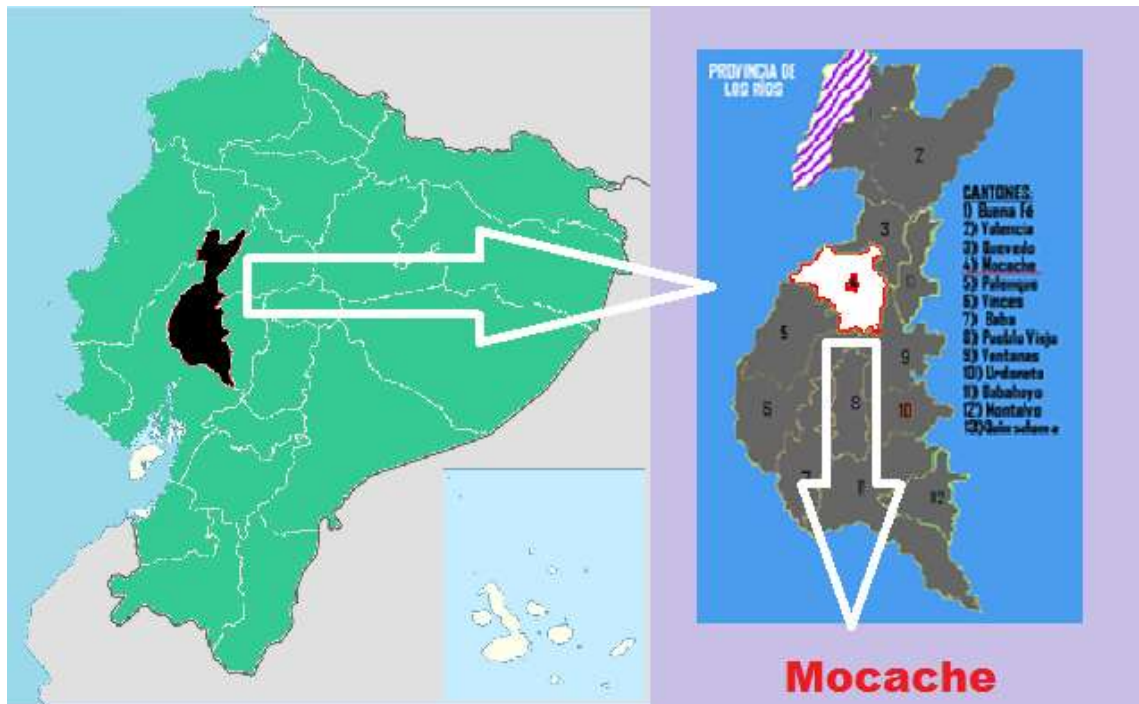
CAPITULO III
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Materiales y Métodos

3.1.1 Localización de la Investigación

El cantón Mocache se encuentra ubicado en la Provincia de los Ríos. Limita al norte con el Cantón Quevedo y la provincia del Guayas; al Sur con los cantones de Palenque, Vines y Ventanas; al este con los cantones de Quevedo y Ventanas; y al oeste con la provincia del Guayas y el cantón Palenque. Cuenta con una superficie de 572Km².

Gráfico 1 Localización de Mocache



Fuente: Google maps
Elaborado por: La Autora

La investigación se realizó en el Recinto San Mateo, está situado en la vía Mocache - San Carlos, a unos 6 km aproximadamente, de la urbe del Cantón Mocache ubicado en la Provincia de Los Ríos.

3.1.2 Materiales

Para la ejecución de esta investigación se utilizaron los siguientes equipos y materiales:

Tabla 1 Presentación de materiales y equipos

MATERIALES Y EQUIPOS		
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
EQUIPOS		
1	Computador	1
2	Impresora	1
3	Cámara Digital	1
4	Teléfono Celular	1
5	Calculadora	1
6	Pen drive	2
MATERIALES		
1	Papel A4 (Hojas)	300
2	Cartuchos de Tinta	2
3	Carpetas	2
4	Fotocopias	50
5	Empastados	3
6	Anillados	4
7	Cd	5
8	Internet	100 Horas
9	Agenda	1
10	Lápiz	1
11	Bolígrafos	2
12	Libros	10
13	Revistas	8

Elaborado por: La Autora

3.1.3 Tipos de Investigación

En el presente proyecto se utilizó las siguientes investigaciones:

3.1.3.1 Exploratoria

Permitió conocer las características necesarias, suficientes para realizar un análisis de la producción de cacao y su incidencia en la economía del sector San Mateo del Cantón Mocache, mediante la búsqueda de antecedentes estadísticos o referenciales útiles para el adelanto de la tesis.

3.1.3.2 Descriptiva

Tuvo como finalidad obtener información que permitió conocer e identificar las características de los productores de cacao del sector San Mateo del Cantón Mocache, de la misma forma proporcionó la descripción de los procesos inmersos y la evaluación de las variables tales como producción, comercialización y rentabilidad.

3.1.3.3 Correlacionales.

Por cuanto se ha establecido varias relaciones de variables de manera simple, tales como:

La relación existente entre la producción, comercialización, rentabilidad y la economía.

Finalmente, el estudio explicativo que sirve para estudiar y determinar las causas y efectos de la problemática a resolverse.

3.1.4 Métodos de Investigación

3.1.4.1 Métodos

En la investigación se aplicó los siguientes métodos:

- **Inducción** el cual dio a conocer los resultados de las encuestas aplicadas a los productores e intermediarios del sector San Mateo del Cantón Mocache.
- **Deducción**, debido a que todos los negocios necesitan de canales de distribución para mejorar la producción de cacao y su incidencia en la economía del sector San Mateo del Cantón Mocache para que desarrollen su actividad comercial.
- **Análisis**, para identificar los elementos y las relaciones existentes entre ellos:

Producción y Rentabilidad de la fruta señalada, siendo una relación relevante de dichos elementos, la generación de estadísticas de la producción de cacao y su incidencia en la economía del sector San Mateo del Cantón Mocache.

Finalmente, la síntesis, se estudió los elementos establecidos en el proyecto, con el fin de verificar que cada uno de ellos y obtener información necesaria para lograr un resultado final, de esta manera alcanzar los objetivos totalizadores que se persigue.

3.1.5 Técnicas de Investigación

Para el levantamiento de datos de la investigación se manejó la técnica de encuesta aplicable a los productores e intermediarios de cacao siendo la manera más adecuada para obtención de datos y proceder a la interpretación de resultados.

3.1.6 Población

La población inmersa en la investigación, está compuesta por los productores del sector San Mateo del Cantón Mocache, por lo cual es una cantidad finita.

3.1.7 Muestra

Está compuesta por todos los productores de cacao del sector San Mateo, por lo cual la muestra es la totalidad de la población convirtiéndose en una muestra finita, que cuya cantidad es de siete familias productoras de cacao.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis socio económico

(Objetivo N°1)

El sector San Mateo del Cantón Mocache, de la Provincia de los Ríos, tiene una población predominantemente rural que presenta bajos niveles de desarrollo socio-económico y medianos índices de pobreza que alcanzan al 51% de su población que viven en casas mixtas y tienen un 47% sólo de instrucción primaria.



Fuente: Investigación de Campo

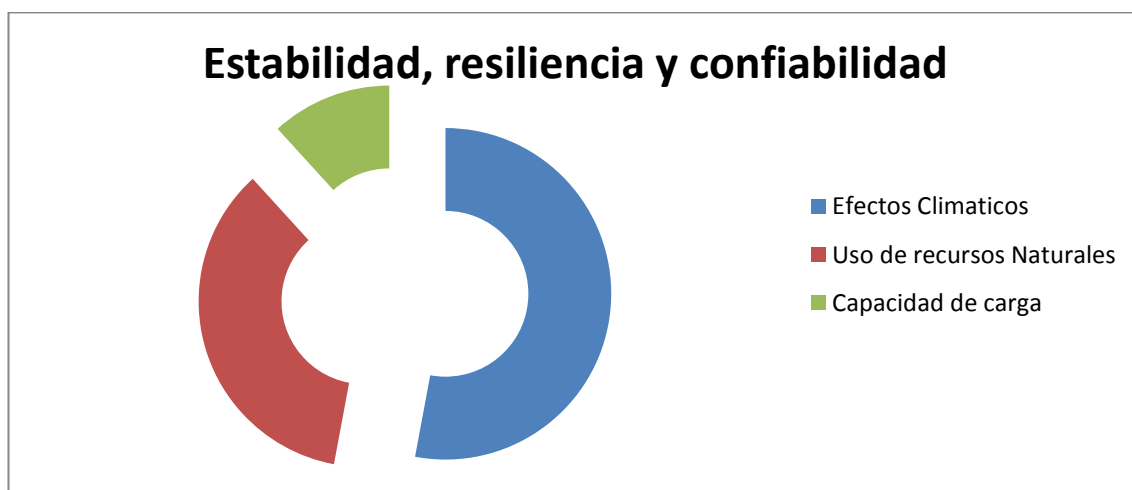
Gráfico 2 Identificación Sector San Mateo

Un 100% de la población se dedica a la agricultura, siendo la producción en pequeña escala la principal forma de actividad económica para una proporción importante de la población del sector. Los pequeños productores de este sector enfrentan una serie de debilidades y obstáculos que les impiden desarrollar mejor sus potencialidades económicas, aspirar a mejorar sus ingresos y empezar a revertir su situación de pobreza y falta de desarrollo. Estos obstáculos están asociados con:

- Una baja productividad y calidad de la producción en las fincas;
- La dificultad de acceso al crédito para capital de trabajo e inversiones productivas;
- La falta de infraestructura y capital de trabajo para la comercialización;
- Insuficiente organización comercial y capacidad institucional que ofrezcan a los pequeños productores servicios sostenidos y eficientes de comercialización y apoyo a la producción.

Estabilidad, resiliencia y confiabilidad

Este grupo de propiedades tienen que ver con la capacidad del terreno de la zona del sector San Mateo del Cantón Mocache, de la Provincia de los Ríos, para recuperarse, mantener y llegar a un nuevo estado de equilibrio, ello sin grandes fluctuaciones, luego de sufrir perturbaciones graves, ya sea de corte social, económica o ambiental. Para analizar estas propiedades se consideran los siguientes indicadores, pero con diferentes criterios (efectos climáticos en la producción, uso de recursos naturales y capacidad de carga).



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: La Autora

Gráfico 3 Estabilidad Resiliencia y confiabilidad

Análisis e interpretación

Estos tres indicadores muestran la siguiente tendencia en esta zona, en términos generales, se puede concluir que presentan un adecuado nivel de resiliencia frente a adversidades climáticas, sin embargo, la estabilidad se encuentra en alto riesgo por la presencia de periodos invernales con exceso de agua. En cuanto a la confiabilidad, se pudo valorar que las tierras desempeñan un papel importante en la liberación del recurso tierra y en la minimización de la presión que sobre los recursos forrajeros tienen algunos agricultores, lo que evidentemente se reflejará en la capacidad de retornar y mantener los potenciales productivos de la zona.

Bases económicas y productivas de la zona.

La mayor base de la economía del sector San Mateo del Cantón Mocache, de la Provincia de los Ríos es la rica biodiversidad del territorio, su población activa con capacidad agrícola y comercial. Las materias prima que más han contribuido a la formación de excedentes y a la activación económica en la zona, madera, banano, plátano, cacao, que han experimentado significativos crecimientos, salvo en algunos lapsos de crisis.

La economía de la zona de estudio presentado un sólido y continuado crecimiento en los últimos años, cultivando varios logros

Lo antes mencionado en esta investigación, nos indica que el cultivo del cacao ha evitado la migración de los cacaoteros a las ciudades, además de haber generado un crecimiento laboral y económico muy importante en el sector San Mateo del Cantón Mocache, lo que ha permitido a ciertos productores invertir, originando ingresos personales y un desarrollo comunitario sostenible y sustentable.

Las perspectivas en el área agrícola rural en las última décadas en nuestro país y provincia de Los Ríos presenta un sector campesino olvidado, con un

estancamiento en los sistemas productivos, con tecnologías inalcanzables a los pequeños productores de cacao, con un incremento en los costos de insumos, falta de capacitaciones para mejorar las técnicas agrícolas por ende incremento en los costos de producción.

Es imprescindible crear estrategias para realizar una reactivación y consolidación productiva, asociativa de los cacaoteros en la zona, con el propósito de lograr a corto plazo una evolución y mejoramiento de vida de los hogares que conforman los cacaoteros.

El desarrollo económico y social depende, en gran medida, de que se opte por un sector agropecuario eficiente y rentable. La percepción de que el agro produce solamente pérdidas es un concepto equivocado derivado de que aún se practican las actividades agropecuarias sin actualización tecnológica, con técnicas obsoletas e ineficientes que se han convertido en hábitos generalizados.

4.2 Encuestas

Encuesta realizada a los productores de cacao en el sector San Mateo del Cantón Mocache de la provincia de Los Ríos

1.- Ha realizado usted algún préstamo a una institución bancaria o financiera de la localidad.

Tabla 2 Encuesta para saber si ha realizado algún préstamo a alguna institución bancaria o financiera de la localidad

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1-5 AÑOS	1	14 %
6-10 AÑOS	3	43 %
11-20 AÑOS	3	43 %
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado por: La Autora

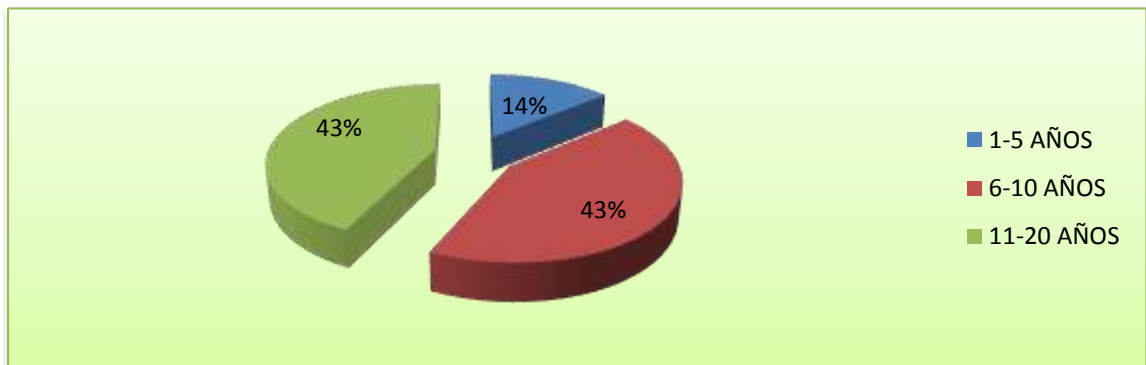


Gráfico 4 Préstamo institución bancaria o financiera de la localidad

Análisis e Interpretación

Según los encuestados, el 43% si han realizado algún préstamo a alguna institución bancaria o financiera de la localidad entre el primer y quinto año, el otro 43% de 6 a 10 años y el 14% de 11 a 20 años.

Esto indica que la población ha realizado préstamos en general del 86% entre 6 y 20 años, lo cual incide en la economía de los agricultores, pues dependiendo de la preparación productiva y económica, la producción será beneficiosa para las familias del sector San Mateo del Cantón Mocache.

2.- ¿Qué tipo de cacao produce en mayor volumen?

Tabla 3 Encuesta para saber qué tipo de cacao produce en mayor volumen

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
NACIONAL	1	14 %
CCN 51	4	57 %
AMBOS	2	29 %
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta

Elaborado por: La Autora

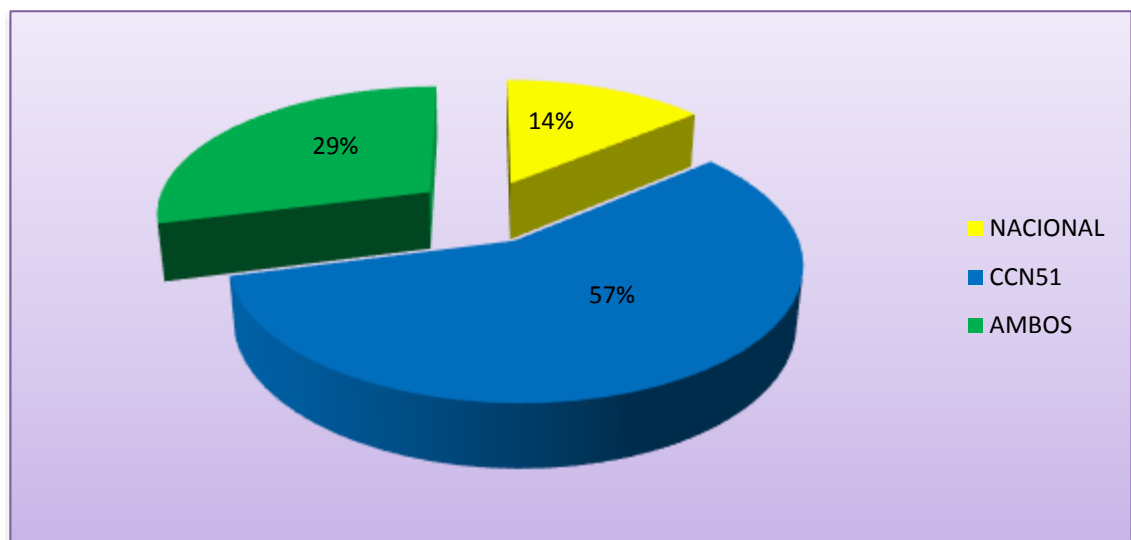


Gráfico 5 Producción de cacao en mayor volumen

Análisis e Interpretación

De todos los encuestados, el 57% indicó que el cacao que produce en mayor volumen es el cacao CCN51, el 14% el cacao nacional y el 14% que ambos.

El tipo de cacao que más se produce es el cacao CCN51, en cantidad menor es el cacao nacional, lo cual influye en el desarrollo de la economía local y nacional.

3.- ¿Cuántos quintales de cacao usted produce al mes por hectárea?

Tabla 4 Volumen de qq por hectárea mensual

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-5	0	0 %
6-10	2	29%
11-15	5	71 %
16-20	0	
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta

Elaborado por: La Autora

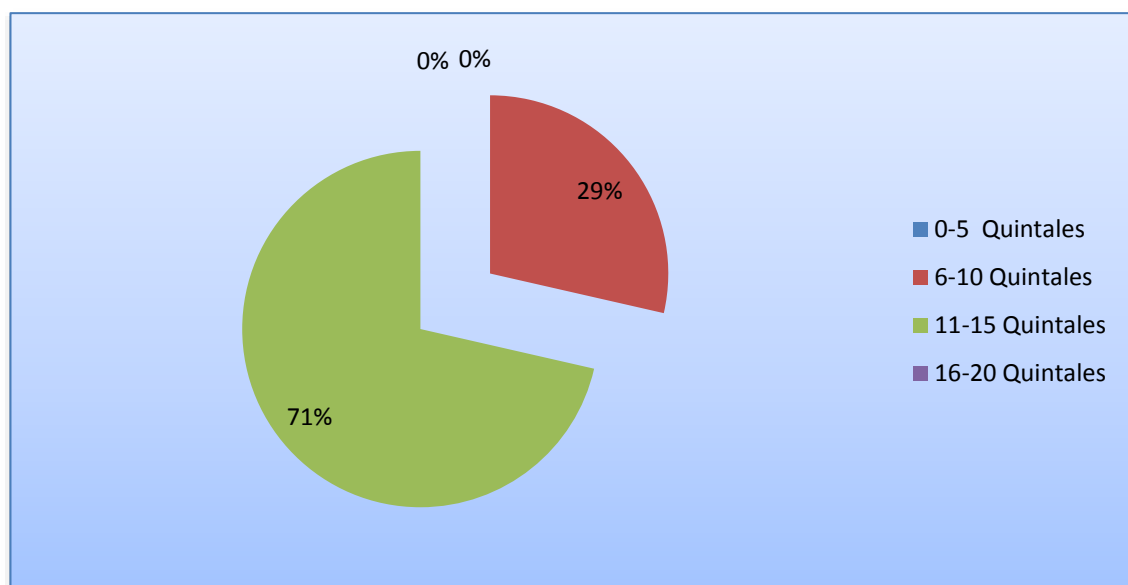


Gráfico 6 Volumen de producción por qq al mes en una hectárea

Análisis e Interpretación

De todos los encuestados, el 71% indicó que está produce de 11 a 15 quintales e cacao al mes por hectárea, el 29% de 6 a 10. Quienes residen en la zona en estudio, creen que cuando los factores climáticos se disparan la producción, tiende a bajar un poco.

4.- ¿En qué grado de humedad vende el cacao?

Tabla 5 Encuesta para saber en qué grado de humedad vende el cacao

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECO	1	14 %
CASI SECO	5	82 %
TOTALMENTE HUMEDO	1	14%
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta

Elaborado por: La Autora

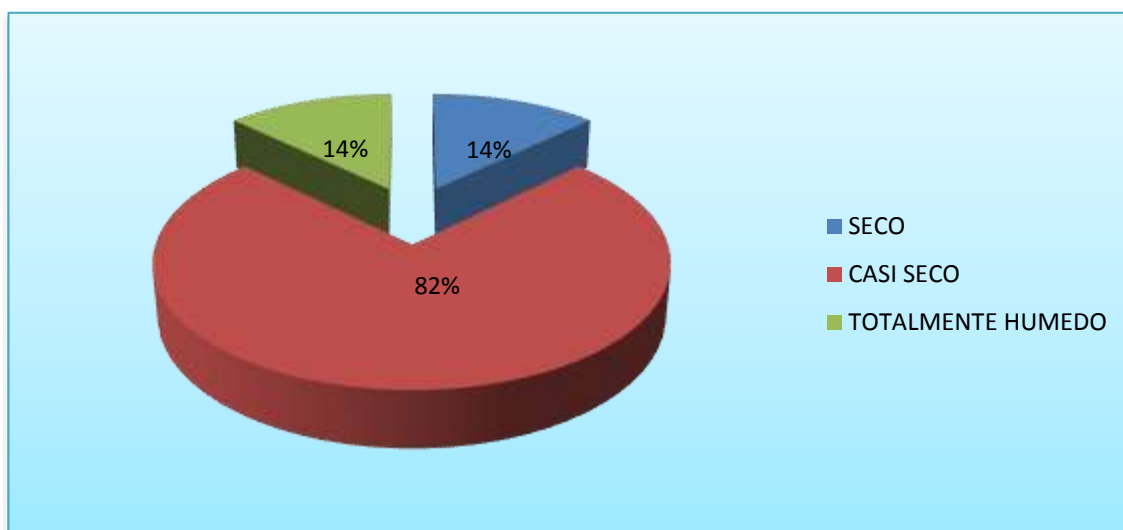


Gráfico 7 Grado de humedad venta del cacao

Análisis e Interpretación

En esta encuesta, el 82% indicó que el grado de humedad que vende el producto es casi seco, mientras que el 14% restante es seco y el otro 14% es totalmente húmedo. Como se puede observar, la mayoría vende el producto casi seco lo cual permitirá incrementar su patrimonio con las ganancias, así mismo le permite en lo futuro poder hacer un préstamo.

5.- ¿Qué método utiliza para secar el grano de cacao?

Tabla 6 Encuesta para saber qué método utiliza para secar el grano de cacao

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECADOR	1	14 %
TENDAL	6	86 %
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta

Elaborado por: La Autora

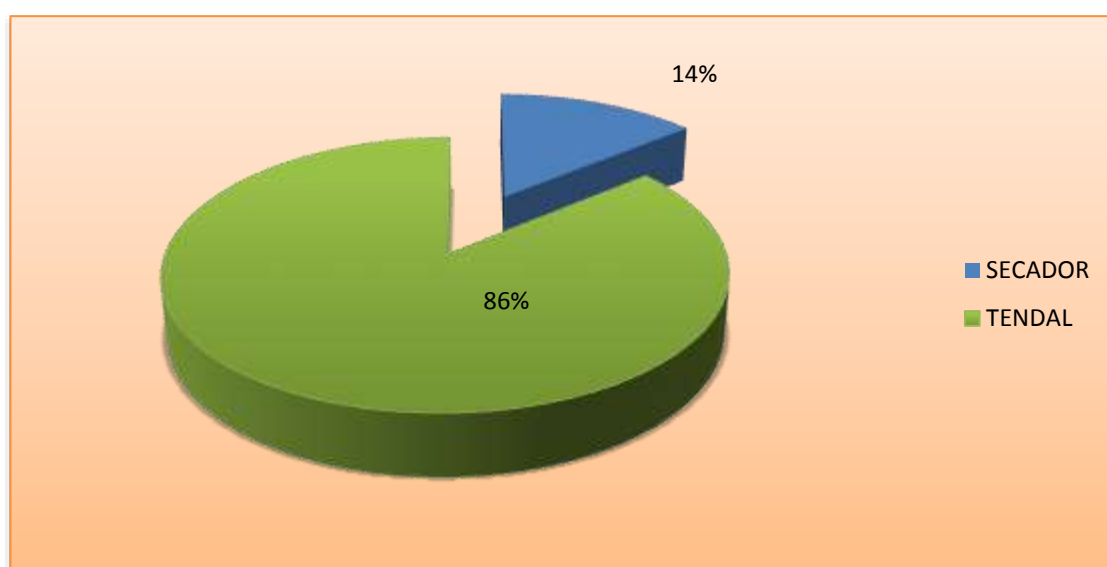


Gráfico 8 Método para secar el grano de cacao

Análisis e Interpretación

De todos los encuestados, el 86% manifestó que el método que utiliza para secar el grano de cacao es el tendal, mientras que el 14% contestó es con un secador

Quienes secan el grano de cacao en tendal informan que con este método las ganancias son mayores pues no tienen que cancelar más costos sino solo de quien recoge y seca el cacao y el transporte del mismo.

6.- ¿Cuál es el precio que vende su quintal de cacao?

Tabla 7 Encuesta para saber cuál es el precio que cobra por quintal de cacao el agricultor

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
\$70 - \$100	2	29 %
\$101-\$150	5	71 %
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta

Elaborado por: La Autora

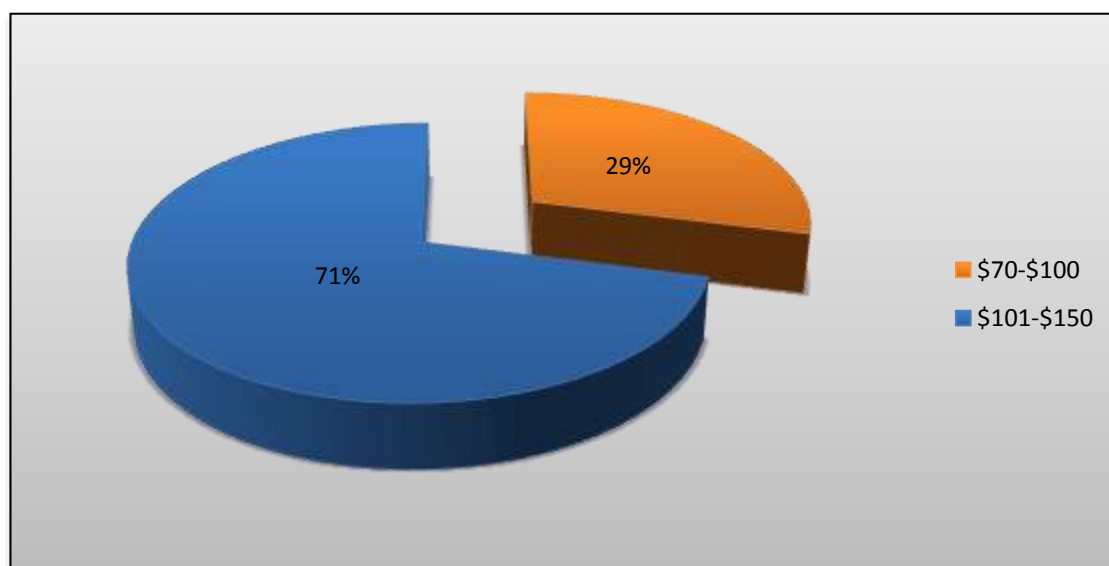


Gráfico 9 Precio del cacao

Análisis e Interpretación

El 71% de los encuestados indicaron que el precio que cobra por quintal de cacao es entre \$101 a \$150, mientras que el 29% restante en cambio, que es de \$70 a \$100. La mayoría de los encuestados manifiestan que el precio del cacao está acorde con lo que especificó el Gobierno y que están satisfechos con los precios establecidos.

7.- ¿La comercialización de cacao le genera rentabilidad?

Tabla 8 Encuesta para saber si la comercialización de cacao le genera rentabilidad

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	6	86 %
NO	1	14 %
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta

Elaborado por: La Autora

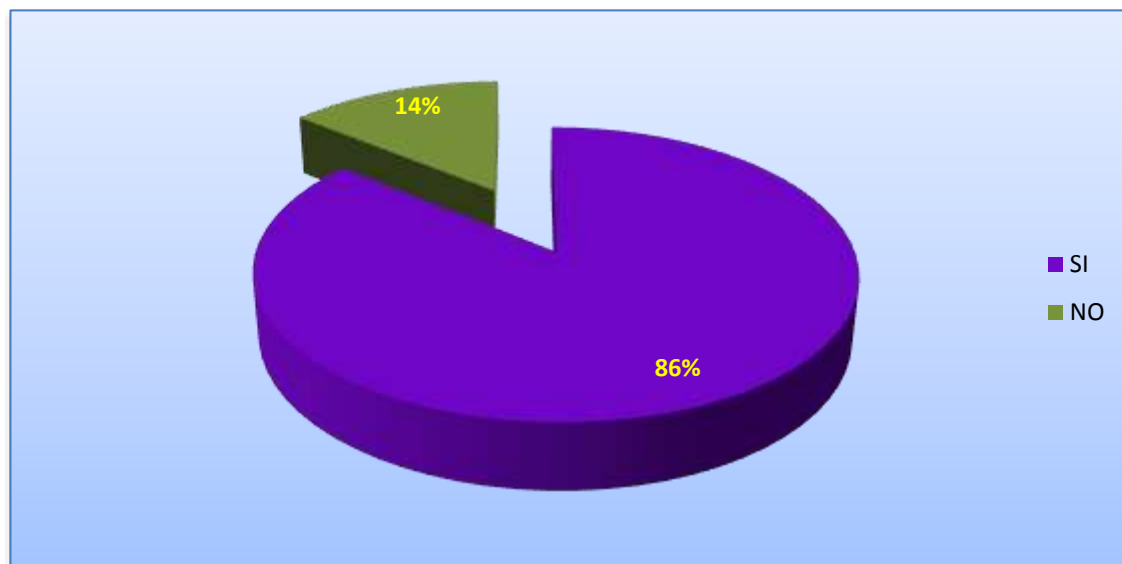


Gráfico 10 El cacao le genera rentabilidad

Análisis e Interpretación

De todos los encuestados, el 86% indicaron que la comercialización de cacao si le genera rentabilidad, mientras que el 14% manifestó que no le genera una buena rentabilidad. Según la mayoría de las personas la comercialización de cacao si es rentable.

8.- ¿A qué lugares comercializa el cacao?

Tabla 9 Encuesta para saber a qué lugares comercializa el cacao

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
INTERMEDIARIOS	7	100 %
EXPORTADORES	0	0
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta

Elaborado por: La Autora

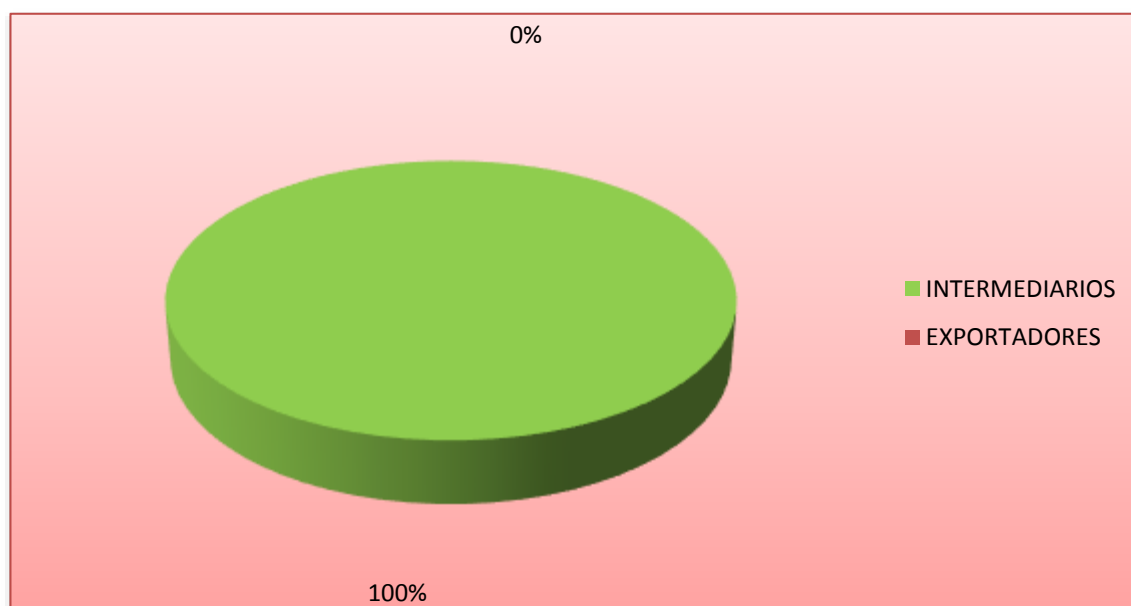


Gráfico 11 Lugares comercializa el cacao

Análisis e Interpretación

La totalidad de los encuestados, manifestó que el cacao que comercializan es a las exportadoras, por lo que piensan que de esta manera el negocio si es rentable. En esta zona los agricultores no negocian el producto a intermediarios y no existen asociaciones a quien venderles el producto.

9- ¿En qué periodo de tiempo existe mayor demanda de la producción de cacao?

Tabla 10 Encuesta para saber en qué periodo de tiempo existe mayor demanda de la producción de cacao

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENERO-ABRIL	2	29 %
MAYO-JULIO	1	14 %
AGOSTO-DICIEMBRE	4	57 %
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta
Elaborado por: La Autora

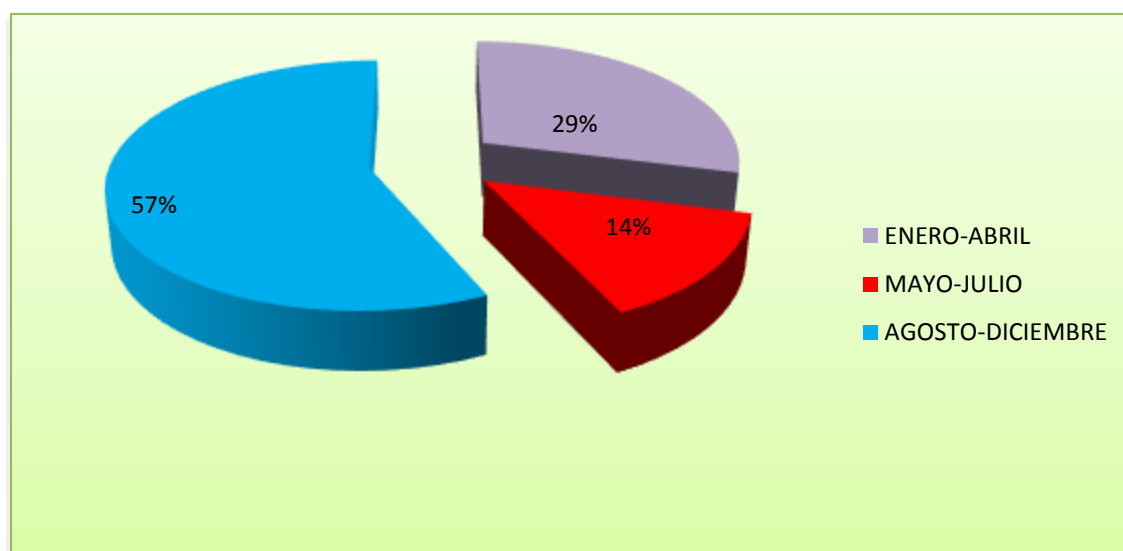


Gráfico 12 Periodo de tiempo mayor demanda de la producción de cacao

Análisis e Interpretación

De todos los encuestados, el 57% contestó que la mayor demanda de producción es de Agosto a Diciembre, el 29% es de enero a Abril, mientras que el 14% restante es de Mayo a Julio. Se establece que la mayor producción se encuentra en la época invernal, esto es de Agosto a Diciembre, pues con las lluvias la producción se incrementa considerablemente.

10.- ¿Recibe asistencia técnica en el cultivo de cacao?

Tabla 11 Encuesta para saber si recibe asistencia técnica en el cultivo de cacao

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	14 %
NO	6	86 %
TOTAL	7	100 %

Fuente: Encuesta

Elaborado por: La Autora

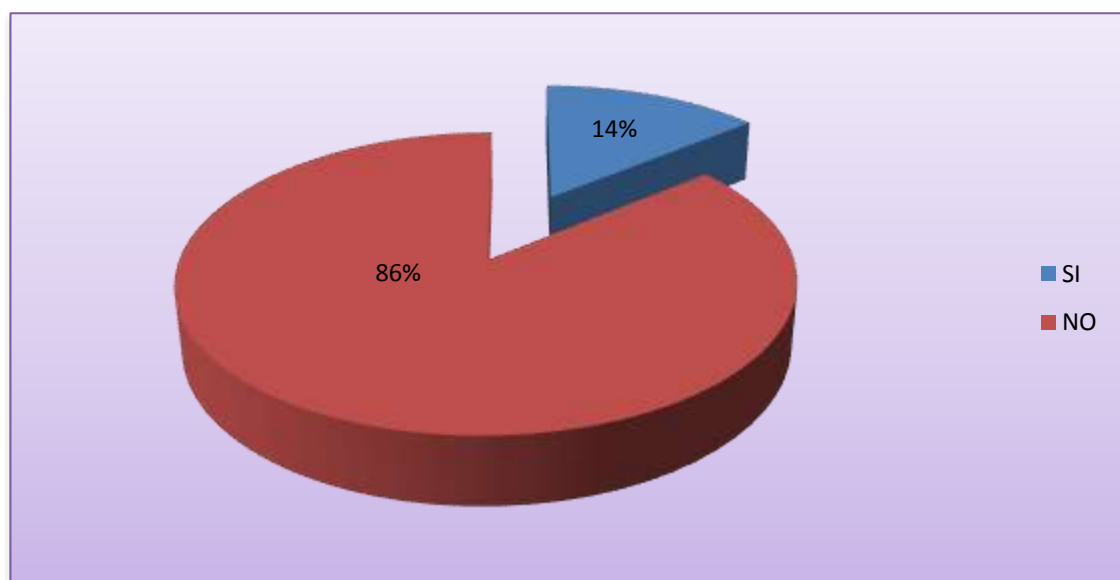


Gráfico 13 Recibe asistencia técnica en el cultivo de cacao

Análisis e Interpretación

En esta encuesta, el 86% indicó que no recibe asistencia técnica en el cultivo de cacao, mientras que el 14% manifestó que no lo recibe. La gran mayoría necesita recibir asesoramiento y asistencia técnica, para de esta manera aumentar la producción de cacao en la zona del sector San Mateo del Cantón Mocache.

4.3 Costos de Producción (Objetivo 2)

Labores de Cultivo

Nombre Científico: Theobroma cacao

Ciclo de cultivo: Permanente

Clones: EET-19; 48; 62; 95; 96; 103; ICS-6; ICS-95.

Preparación del suelo.

Antes de la siembra de las plantaciones de cacao fino y de aroma los productores preparan el suelo en 2 épocas:

- Época seca bajo riego realizan labores de arado, rastrado y surcado; y
- Época lluviosa realizan limpieza y acondicionamiento del área.

Época de siembra

Poner las plantas en el sitio definitivo después de 4 a 6 meses de permanencia en viveros. Si no tiene riego, trasplante de época lluviosa.

Semilleros o plantas.

Algunos productores utilizan variedades de edad superior que es un material de baja producción y susceptible al ataque de insectos, plagas y enfermedades.

Utilice para la siembra híbridos y/o clones recomendados para la zona que garanticen la calidad del grano y que proceden de lugares de ventas con reconocido prestigio.

Distancia de siembra

Entre las distancias recomendadas tenemos de (3x3 m) para los híbridos (3x4m ó 4x4m) para los clones que son las mayormente utilizadas en las zonas del sector San Mateo del Cantón Mocache, de la Provincia de los Ríos

Fertilización

Antes de realizar un programa de fertilización se debe hacer un análisis químico del suelo el cual indicará que elementos hacen falta y deben ser adicionados; aunque “en una recomendación general podemos aplicar en los primeros años 30 gramos de fósforo y nitrógeno y 45 gramos de potasio/planta. En los años intermedios podemos aplicar 45 gramos de nitrógeno por planta, 25 gramos de fósforo sobre planta y 70 gramos de potasio sobre planta. Lo que se refiere a plantaciones viejas se recomienda aplicar 90 gramos de urea al 46%, a entrada y salida de la época lluviosa.”

Manejo de insectos y plagas

En el cultivo de cacao fino y de aroma generalmente no se recomienda el uso de químicos, ya que estos afectan la fauna benéfica que realiza la polinización. En caso de que se presente un problema de insecto podemos usar este método pero con mucho cuidado.

Cómbate de enfermedades

De las enfermedades más comunes tenemos la Escoba de Bruja, Monilla y de Machete, se recomienda realizar podas en la época seca y la baja de mazorcas afectadas en cada cosecha, en caso que se presente el mal de machete en un árbol, cortarlo y quemarlo, luego desinfectar las herramientas.

Podas

Se recomienda las podas que vemos a continuación.

1. Poda de formación.- Se usa para dejar un número adecuado de ramas principales.

2. Poda de mantenimiento.- Su objetivo es de mantener una forma adecuada del árbol.

3. Podas fitosanitarios.- Se realiza en la época seca eliminando ramas afectadas por escoba de bruja y frutos con monillas.

4. Recopa total.- Se realiza para rehabilitar la plantación, efectuando un corte en bisel a una altura de 30 cm sobre el nivel del suelo.

Riegos

Los riegos se realizan cada 30 días en la época seca, en donde se suministra la suficiente agua para que el cultivo pueda rendir la cosecha esperada.

Control de malezas

Cuando lo realizamos en forma mecánica, los primeros años de establecimiento se deberán realizar entre 6 a 10 deshierbas manuales, en caso de utilizar control químico utilizamos productos como Gramoxone, de 1 a 2 lt/ha y Diuron 2 Kg/ha.

Cosecha

El fruto debe ser cosechado completamente maduro, esto se da entre los 160 y 185 días de la fecundación de la flor, de lo contrario el mucilago no ofrece los niveles de azúcar necesarios para que la almendra logre una buena fermentación, dándole a esta, alta astringencia y acidez.

Es necesario que se elimine las mazorcas sobre maduras ya que si esto no se realiza se pueden incluir almendras en estado de germinación, lo cual crea sabores indeseables y desmejora la calidad del producto.

Para evitar herir las mazorcas hay que tener cuidado al cosecharlas, se puede utilizar machete, tijeras de podar o podones, es decir que estas varían en función de la posición de la mazorca. Si estas previsiones no son tomadas en cuenta, podrían causar heridas a la planta lo que posteriormente afectaría su rendimiento.

“Cuando hay bastante producción se realizan quincenalmente y con baja producción las efectuamos mensualmente, generalmente los híbridos empiezan a producir a los 3 años en adelante, la cosecha es manual bajando las mazorcas bien maduras de las cuales se descarga el grano en cajones con orificios, para que drene el mucílago o baba; a las 24 horas removerlo y luego cada 10 o 12 horas hasta que esté bien fermentado y al final ponerlo a secar en el tendal.”

Variables que intervienen en los costos de producción del cacao.

Las variables económicas que influyen en los costos de producción del cultivo del cacao en la zona de estudio son los costos de inversión como:

- Por el riego, porque es indispensable el agua para que la planta incremente la producción, lo adecuado es la lluvia una vez por semana para obtener un mayor margen de rendimiento del cultivo, ya que de esta depende el precio en dólares a recibir como pago de parte de los compradores.
- El incremento del costo de los insumos agrícolas como fertilizantes, herbicidas y otros, debido a la escasez de la materia prima para la elaboración de estos productos o por la excesiva demanda que se genera en otros países.

- Los sueldos de jornaleros, por lo que cada año aumenta el precio de la canasta básica familiar, por ende sus honorarios son incrementados.
- Alquiler de maquinarias de fumigación, esto se debe a los altos precios que tienen los equipos, lo cual no les permite a los agricultores adquirirlos teniendo que alquilarlos, invirtiendo altos valores o no realizando estas actividades eficientemente.
- El factor clima específicamente las lluvias influyen directamente para este cultivo, ocasionando que durante la época invernal la producción de cacao, ya que afecta en la calidad de caminos o carreteros por donde ingresan los camiones pesados a recoger la caña quemada y cortada previamente a las unidades de producción agrícolas, causando que solo se trabaje durante el verano ya que el cultivo es anual, lo que le permite al ingenio cosechar sin ninguna dificultad.

Costos y rendimientos de producción del cacao

Rendimientos y época de cosecha

“Por lo general el rendimiento por hectárea del cultivo de cacao fino y de aroma en el sector de San Mateo del Cantón Mocache, es de 28 a 30 qq” . Existen varios factores que inciden en la producción del grano, entre los principales están: Riego, fertilización, plagas, enfermedades y podas.

“Los precios de este producto agrícola en promedio están en los \$ 100,00; pero durante los meses de Junio a Octubre están a la baja por ser época de cosecha, lo contrario ocurre entre Enero y Mayo, periodo en el cual tiende a subir el valor del quintal; durante Noviembre y Diciembre el costo de las 100 libras de cacao alcanza su máximo valor” , los intermediarios y empresas industrializadoras del grano tienen problemas con el aprovisionamiento del grano, lo cual ejerce un efecto especulativo dentro del mercado cacaotero nacional, provincial y cantonal.

Costo de producción por hectárea a 4 años

Tabla 12 Costos de producción en dólares para la siembra de cacao para una hectárea de cacao utilizando plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia en el sector de San Mateo del Cantón Mocache

RUBROS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
COSTO TOTAL (A+B)				1396,87
A. COSTOS DIRECTOS				1076,69
1. Preparación de suelo				75
Arado, rastrada, surcado	Hora	5	15	75
2. Siembra				588,95
Colinos de plátano	Colinos	1111	0,2	222,2
Plantas de cacao	Plantas	1111	0,25	277,75
Alineada y huequeada	Jornal	20	3	60
Desinfección (Lorsban)	Kg	2	2,5	5
Siembra	Jornal	8	3	24
3. Riegos				62,9
Personal riego	Jornal	3	16	48
Combustible	Litro	10	0,33	3,3
Lubricantes	Litro	4	2,5	10
Costo del agua	Litro	8	0,2	1,6
4. Control de maleza				115,1
Gramoxone	Litro	3,5	3,8	13,3
Aplicación	Kg	2	8,9	17,8
Diuron	Jornal	6	4	24
Deshierba manual	Jornal	12	5	60
5. Control de insectos				10,5
Malation	Kg	1	2,5	2,5
Aplicación	Jornal	1	3	8
6. Fertilización				68,14
Urea	Sacos	3,3	8,5	28,05
Súper fosfato triple (20%)	Sacos	1,6	11,9	19,04
Cloruro de potasio (50%)	Sacos	1,9	9,5	18,05
Aplicación	Jornal	1	3	3
7. Cosecha				156,1
Cosecha (plátano)	Jornal	15	3	45
Transporte	Racimos	1111	0,1	111,1
B. COSTOS INDIRECTOS				320,18
8. Equipo y herramientas				320,18

Machete				2,5
Abré hoyos				1,4
Bomba Mochila	Bomba	1	8,5	8,5
Bombariego	Bomba	1	19	19
Arriendo de tierras				40
Interés/capital(18%)				194,7
Administración (5%)				54,08
Estimación Rentabilidad				
Ingresos	Racimos	1111	0,8	888,8
Egresos				1396,87
Saldo a recuperar				-508,07

Fuente: Productores de la Zona

Elaborado por: La investigadora

Análisis

Como se puede observar en la tabla n° 12 los costos de producción para sembrar cacao, se utiliza el plátano como sombra temporal para el mismo, lo que en el primer año va generando ingresos de \$888.80, no obstante se va disminuyendo la inversión de \$ 1396.87 a \$508.07.

Tabla 13 Costos de producción en dólares en mantenimiento para una hectárea de cacao utilizando plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia en el sector de San Mateo del Cantón Mocache (Primer año mantenimiento)

INSUMOS Y/O VALORES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
COSTO TOTAL (A-t-B)				584.82
A. COSTOS DIRECTOS				422.35
1. Riegos				62.90
Personal riego	Jornal	16	3.00	48.00
Combustible		10	1.00	3.30
Lubricantes	Litro	4	2.50	10.00
Costo de agua	Riego	8	0.20	1.60
2. Control maleza				75.00
Deshierba manual	Jornal	25	3.00	75.00
3. Deshoje				12.00
Personal trabajo.-	Jornal	4	3.00	12.00
4. Podas				15.00
Poda deformación	Jornal	5	3.00	15.00
5. Fertilización				101.35
Urea 46%				20.40
Superfosfato triple (20%)	Sacos	2.4	8.50	35.70
Cloruro de potasio (50%)	Sacos	3	11.90	33.25
Aplicación	Sacos	3.5	9.50	12.00
6. Cosecha	Jornal	4	3.00	156.10
Cosecha (plátano)				45.00
Transporte	Jornal	15	3.00	100.00
B COSTOS INDIRECTOS	Racimo	1000	0.10	162.47
7. Equipo y herramientas				25.34
Machete				2.50
Tijeras				3.84
Bomba de riego	Unidad	3	5.00	19.00
Arriendo de tierra	Unidad	2	12.00	40.00
Interés / capital (18%)	Unidad	1	400.00	76.02
Administración (5%)				21.11

Estimación Rentabilidad				
Ingresos	Racimos	1111	0.80	888.00
Egresos				584.82
Saldo año anterior				513.92
Saldo recuperar				210.74

Fuente: Productores de la Zona

Elaborado por: La investigadora

Análisis

Como podemos observar en la tabla n° 13 en el primer año de mantenimiento del cacao, en el rubro de la fertilización subió desde el momento de siembra al primer año aumento a \$101.35, y así el saldo de recuperación del año 1 es de \$210.74.

Tabla 14 Costos de producción en dólares en mantenimiento para una hectárea de cacao utilizando plátano como sombra temporal. Tecnología intermedia en el sector de San Mateo del Cantón Mocache Segundo año Producción de cacao y plátano

INSUMOS Y/O VALORES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
COSTO TOTAL (A+B)				498.90
A. COSTOS DIRECTOS				355.75
1 .Riegos			3.00	48.00
Personal riego	Jornal	16	1.00	3.30
Combustible	Litro	10	2.50	10.00
Lubricantes	Litro	4	0.20	1.60
Costo de agua	Riego	8		60.00
3. Control maleza			3.00	24.00
Deshierba manual	Jornal	20		24.00
3. Podas			3.00	101.35
Poda de formación	Sacos	8		20.40
4. Fertilización			8.50	35.70
Urea 46%	Sacos	2.4	11.90	33.25
Superfosfato triple (20%)	Sacos	3	9.50	12.00
Cloruro de potasio (50%)	Sacos	3.5	3.00	107.50
Aplicación	Jornal	4		18.00
4 . Cosecha			3.00	50.00
Cosecha (plátano)	Jornal	6	0.10	15.00
Transporte	Racimos	500	3.00	12.00
Cosecha (cacao)	Jornal	5	3.00	2.50
Secado almacenada	Jornal	4	0.25	10.00
Transporte	Quintal	10	1.00	143.15
Por sacos	Sacos	10		25.34
B. COSTOS INDIRECTOS				2,50
6. Equipo y herramientas				3.84
Machete				19.00
Tijeras	Unidad	3	5.00	40.00
Bomba de riego	Unidad	2	12.00	64.03
Arriendo de tierra	Unidad	1	400.00	17.78
Interés/capital(18%)				
Administración (5%)				

Estimación Rentabilidad				
Ingresos	Racimos	500	0.80	400.00
Ingresos	Qq	10	50.0	500.00
Egresos				489.90
Saldo año anterior			0	210.74
Utilidad				199.36

Fuente: Productores de la Zona

Elaborado por: La investigadora

Análisis

Analizando los costos de producción en la tabla n°14 los cambios fueron extremos porque en el segundo año ya se va obteniendo una utilidad por hectárea de cacao sembrada los costos de transporte de la cosecha aumentaron del primer año al segundo año de \$100 a \$07.50 obteniendo una utilidad por hectárea de cacao bajo la sombra de plátano de \$199.36

Tabla 15 Costos de producción en dólares en mantenimiento para una hectárea de cacao. Tecnología intermedia en el sector de San Mateo del Cantón Mocache Tercer Año mantenimiento, producción cacao

INSUMOS Y/O VALORES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
COSTO TOTAL (A+B)				489.98
A. COSTOS DIRECTOS				345.24
1. Riegos				62.90
Personal	Jornal	12	3.00	48.00
riego	Litro	10	1.00	3.30
Combustible	Litro	4	2.50	10.00
Lubricantes	Riego	8	0.20	1.60
Costo riego				60.00
2. Control maleza			3.00	60.00
Deshierba manual	Jornal	20		36.00
3.Podas			3.00	36.00
Poda sanidad	Sacos	12		101.34
4. Fertilización			8.50	20.40
Urea 46%	Sacos	2.4	11.90	35.70
Superfosfato triple 20%	Sacos	3	9.50	33.25
Cloruro de potasio 50%	acos	3.5	3.00	12.00
Aplicación	Jornal	4		85.00
5. Cosecha			3.00	45.00
Cosecha	Jornal	15	3.00	24.00
Secado	Jornal	8	1.00	10.00
almacenada Sacos	Sacos	10	0.25	6.00
Transporte	Quintales	24		
B. COSTOS INDIRECTOS				144.74
6. Equipo y herramientas			5.00	
Machet	Unidad	3	12.00	2.50
Tijeras	Unidad	2	400.00	3.84
Bomba de riego	Unidad	1		19.00
Arriendo de tierra				40.00
Interés /capital (18%)				62.14
Administración (5%)				77.26
Estimación Rentabilidad				
Ingresos	Qq	24	50,00	1200.00
Egresos				489.98
Utilidad				710.02
Tasa de retorno %				144.90
Costo medio				20.41

Fuente: Productores de la Zona
Elaborado por: La investigadora

Análisis

Como podemos observar en la tabla n°15 los costos totales del mantenimiento del cacao por hectárea disminuyeron a \$489.98, y ya en el tercer año de la plantación de cacao se obtienen mayor producción un estimado de \$1200.00 dólares, obteniendo una utilidad de \$710.02.

Tabla 16 Costos de producción en dólares en mantenimiento para una hectárea de cacao. Tecnología intermedia en el sector de San Mateo del Cantón Mocache Cuarto Año mantenimiento producción cacao

INSUMOS Y/O VALORES	UNIDAD DE MEDIDA	Q	P. UNITARIO	PRECIO TOTAL
COSTO TOTAL (A+B)				418.84
A, COSTOS DIRECTOS				287.40
1. Riegos				62.90
Personal riego	Jornal	12	3.00	48.00
Combustible	Litro	10	1.00	3.30
Lubricantes costo de	Litro	4	2.50	10.00
riego	Riego	a	0.20	1.60
2. Control de maleza				45.00
Deshierba manual	Jornal	15	3.0	45.00
3. Podas				36.00
Poda de sanidad	Jornal	12	3.0	36.00
4. Fertilización				40.00
Urea 46%	Sacos	4	8.50	34.00
Aplicación	Jornal	2	3.00	6.00
5 Cosecha				103.50
Cosecha	Jornal	21	3.00	63.00
Secado almacenada Sacos	Jornal	8	1.00	24.00
Transporte	Sacos	10	0.25	10.00
B. COSTOS INDIRECTOS	Qq	26		6.50
6. Equipo y herramientas				131.44
Machete				25.34
Tijeras	Unidad	3	5.00	2.50
Bomba de riego	Unidad	2	12.00	3.84
Arriendo de tierra	Unidad	1	400.00	19.00
Interés/capital (18%)				40.00
Administración (5%)				51.73
				14.37
Estimación Rentabilidad				
Ingresos		26		
Egresos	Qq		50.0	1300.00
Utilidad				418.84
Tasa de retorno %				881.16
Costo medio				210.38
				16.1

Fuente: Productores de la Zona
Elaborado por: La investigadora

Análisis

Se observa en la tabla n° 16 que los costos directos e indirectos siguen disminuyendo del tercer año al cuarto año de \$489.98 a \$418.84 obteniendo una utilidad de \$881.16, teniendo ingresos por la producción de cacao de \$1300.00 por hectárea de cacao.

4.4 Nivel de Producción (Objetivo 3)

Niveles de productividad del cacao.

Fortaleciendo la productividad agropecuaria y agroindustrial se consigue elevar el nivel de vida, mejorar la balanza comercial, incrementar el producto interno bruto, estimular el crédito y la inversión, además de contribuir eficazmente en la solución de los problemas de desempleo, emigración, impacto ambiental, inflación y seguridad alimentaria. Para lograr estas metas es necesario diseñar políticas de difusión, actualización tecnológica y sensibilización que permitan conocer los avances tecnológicos que han revolucionado el sector, cambiando los viejos paradigmas de la producción por los modernos paradigmas de la productividad y la competitividad.

La variedad más utilizada en nuestra investigación de campo en la zona del sector San Mateo del Cantón Mocache, de la Provincia de los Ríos dio como resultado que la mayoría de los productores de cacao la utilizan porque es más resistente a plagas entre otros.

El sector San Mateo del Cantón Mocache, de la Provincia de los Ríos cuenta con suelos altamente absorbentes del agua que cae en la temporada de invierno, son suelos muy ricos en minerales ya que anteriormente han sido campos frutales, cacaoteros básicamente, que al pasar el tiempo se han convertido en grandes huertas.

De acuerdo a datos promedio que dio la investigación mediante entrevistas, y encuestas a los productores del sector en estudio, se ha podido conocer que la productividad de los cacaoteros del sector San Mateo del Cantón Mocache, de la Provincia de los Ríos y su principal área de influencia, está en un promedio del 70%, y el margen de ganancia está en un 62% del monto invertido por hectárea, lo que significa que el cultivo de cacao en dicha zona si es rentable.

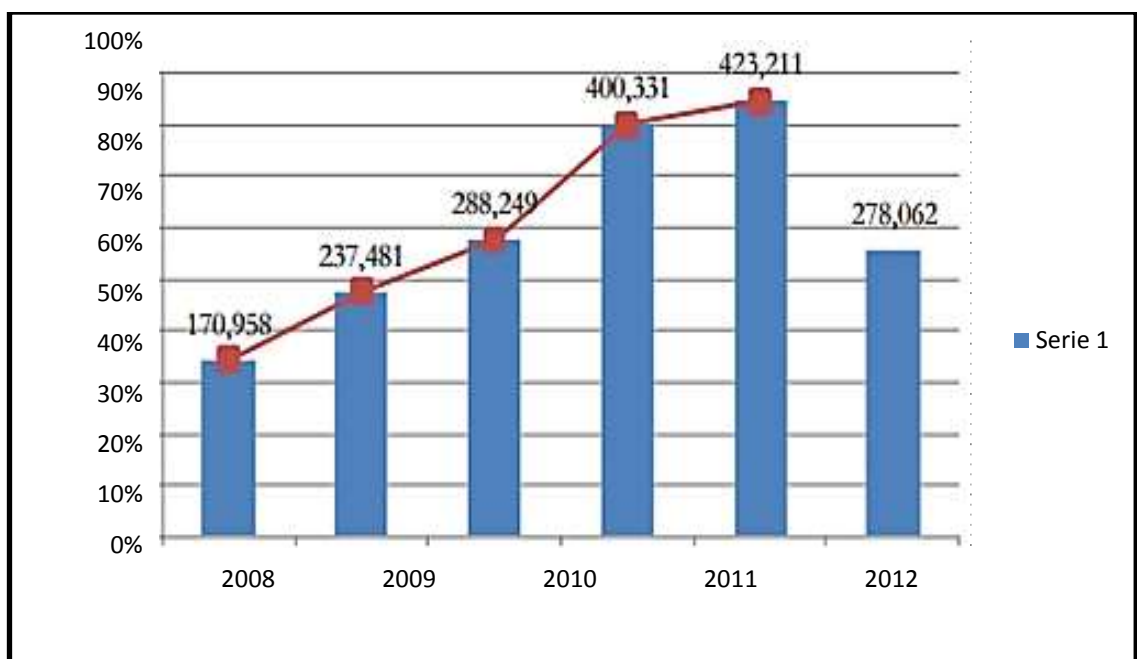
El bajo promedio de productividad del cultivo de cacao en el Recinto en estudio se debe básicamente a los siguientes ítems:

- Falta de tecnología moderna agrícola y maquinarias.
- Falta de financiamiento indispensable para el proceso productivo.
- Carencia de organizaciones de productores cacaoteros.

Para efectos de análisis de la evolución de la productividad de este cultivo se analizará los promedios de rendimientos desde el año 2008.

De acuerdo a la entrevista realizada a los productores de cacao de la zona en estudio consideran que la producción en sus plantaciones desde el 2008 fue buena y casi nadie considera como mala o normal, a pesar de los inviernos que hubieron en esa época, la producción obtuvo buena calidad lo cual se traduce en mayor incremento en toneladas de cacao.

Los precios por tonelada métrica de cacao, han tenido un incremento paulatino desde el año 2008 hasta el 2012.



Fuente: Anecacao

Gráfico 14 Precios por toneladas métricas de cacao

Como observamos en el grafico 14 la producción del cacao ha registrado un crecimiento constante durante el período 2008-2012, alcanzando una Tasa de Crecimiento Promedio Anual (TCPA) de 25.45%.

En el 2011, las exportaciones ecuatorianas de este producto fueron de TM 423,21 y para julio de 2012 ya se registran TM 278,0.

Con relación al volumen exportado, se han registrado fluctuaciones, alcanzando durante el mismo período una TCPA de 7.42%. En el 2010 se registró un aumento del volumen de producción a 143,30 toneladas métricas, mientras que el 2012 disminuyó la cantidad exportada a 133,05 TM.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- El cantón Mocache ha sido favorecido de la naturaleza por tener dentro de su extensión territorial lugares propicios para diferentes actividades, resaltando su maravilloso río que hace producir la tierra y la cubre de una verde vegetación, la misma que hace que este cantón sea muy productiva tanto por la actividad ganadera, pecuaria y agrícola, se concluye que al estudiar el entorno socio económico del sector San Mateo los productores se enfrentan una serie de debilidades y obstáculos que les impiden desarrollar sus potencialidades económicas y aspirar a mejorar sus ingresos.
- El sector San Mateo es uno de los sectores más importante del cantón Mocache ya que su economía y agricultura tiene un gran desarrollo y acogida por sus habitantes los costos de producción que inciden en la rentabilidad son en riego, fertilización, plagas, enfermedades y podas, teniendo así una relación directa con la productividad del cacao, teniendo en cuenta que el 60% de los intermediarios y empresas empiezan con un efecto especulativo dentro del mercado cacaotero cantonal, provincial y nacional.
- De acuerdo a datos promedio que dio la investigación mediante entrevistas, y encuestas a los productores del sector en estudio, se ha podido conocer que la productividad de los cacaoteros del sector San Mateo del Cantón Mocache, de la Provincia de los Ríos y su principal área de influencia, está en un promedio del 70%, y el margen de ganancia está en un 62% del monto invertido por hectárea, lo que significa que el cultivo de cacao en dicha zona si es rentable.

5.2 Recomendaciones

En base a lo antes expuesto realizo las siguientes recomendaciones:

- El Estado debe invertir más recursos en el sector San Mateo del Cantón Mocache para así lograr una mejor calidad de vida de sus habitantes, en cuanto a la infraestructura que cubra las necesidades básicas de toda población.
- Deben existir programas de capacitación más amplios para los agricultores, por cuanto ellos hacen producir la tierra por medio de su labranza y de esto nos beneficiamos todos los ecuatorianos, teniendo en cuenta que 50% de costos de producción están asociados de manera significativa a los costos de transportar la producción se recomienda a las autoridades mejorar las vías de acceso al sector.
- Que se impulse el turismo agropecuario del cantón Mocache que es un lugar que posee tierra fértil, dentro de su extensión territorial existe el río que atraviesa su territorio, las playas que produce la acumulación de la arena a la orilla del río, todas estas bondades se las puede explotar en actividades, como agro ecoturismo, turismo y temporada playera en el verano.

CAPITULO VI

BIBLIOGRAFÍA

6.1 Bibliografía

- ALQUINO , & JACOBS. (2010). *Administración de la Producción y Operaciones* (10° ed.). Cali, Colombia: McGrawHill.
- ARCHI, A. (2010). *Circulación de las actividades productivas* (3° ed.). Bogotá, Colombia: McGrawHill.
- ARRIZABALDO, X. (2011). *El Imperialismo del capitalismo y la crisis actual como encrucijada histórica*. Madrid, España: Complutense.
- BACA, G. (2010). *Evaluación de Proyectos* (4° ed.). México: McGrawHill.
- BUENO, E., ROCHE, C., & HERRERA, D. (2010). *Economía de la Empresa*. Pirámide.
- CAJAS , J. (2011). *Definiendo el Desarrollo*. Bogotá, Colombia: McGrawHill.
- CASANOVA, F. (2012). *Formación Profesional, productividad y trabajo decente*. Cinterfor Montevideo: Bolentin Informativo n° 153.
- CASTELLVÍ, A. (2010). *Contabilidad Financiera, Análisis y aplicación del PGC*. España: Ariel Economía.
- CHIAVENATO, I. (2011). *Gestión del Talento Humano*. Bogotá, Colombia: McGrawHill.
- COE, S., & COE, M. (2010). *The True History of Chocolate*. California: McGrawHill.
- Comercio, G. (2014). Mercados. (G. Guerrero, Ed.) *Lideres*.
- CUBERO, S., & MORENO, M. (2013). *La Agricultura del Siglo XXI*. Caracas, Venezuela: Mundi-Prensa Libros S.A.
- CUEVAS, C. (2011). *Contabilidad de Costos: Enfoque Gerencial*. Venezuela: Pearson Educación.
- DAVENPORT, T. (2011). *Capital Humano* (Vol. 3). México: McGrawHill.
- EVANS, J., & LINDSAY, W. (2011). *Administración control y productividad* (5° ed.). México: Thomson Editores.
- GAITHER, N., & FRAZIER, G. (2010). *Administración de producción y Operaciones* (5° ed.). México DF, México: Internacional Thomson.
- GARCÍA , A. (2011). *Contabilidad Financiera Analisis y Aplicación del PGC*. Ariel Economía.
- GAY, J. (2011). *Dictionary of Bussines*. Barcelona, España: McGrawHill.
- HEIZER, H., & RENDER, B. (2011). *DIRECCION DE LA PRODUCCIÓN. Desiciones tácticas*. México, México: Pretince Hall.
- HUICOCHE, E. (2010). *Contabilidad de costos*. Argentina: Trillas Sa De Cv, 2010.
- ICCO. (s.f.). *Organización Internacional del Cacao*.
- JIMENEZ , M. (2009). *Contabilidad Finaciera*. Prentice Hall.
- MANKIW, G. (2011). *Principios de Economía*. Madrid: McGrawHill.

- MARQUEZ, S., & RAMOS, A. (2010). *Las políticas Diferenciadas para la agricultura Familiar*. Valparaíso, Chile: McGrawHill.
- MAYO, C., & PULIDO, A. (2012). *Contabilidad Financiera. Un enfoque actual*. España: McGrawHill.
- MAZOYER, M., & ROUDART, L. (2010). *History of World Agriculture* (Vol. 2). New York City: McGrawHill.
- MCNEIL, C. (2012). *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao*. Florida: McGrawHill.
- MORALES, A. (2009). *Proyecto de Inversión*. México: McGrawHill.
- REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA. (s.f.). MADRID, ESPAÑA.
- RIFKIN, J. (2013). *El Fin del Trabajo* (4° ed.). Barcelona: McGrawHill.
- SAMUELSON, P., & NORDHAUS, W. (2012). *Economics* (18° ed.). McGrawHill.
- URIBE, A. (2009). *Actividades productivas* (3° ed.). México: McGrawHill.
- UXÓ, J. (2013). *Diccionario Económico* (6° ed.). Madrid, España: Unidad Editorial.
- WILEY, J., & SONS, P. (2010). *Diccionario de Administración y Finanzas*. MMIV Océano.
- Revista Informativa del Gobierno Municipal de Mocache Edición 5 Pág. 2.

6.2 Linkografía

- Anecacao – Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – Ecuador.
<http://www.anecacao.com/es/cacao-nacional/>
- ICCO – Organización Internacional de Cacao.- <http://www.icco.org/>
- Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española.
<http://www.rae.es/>
- Ecuacocoa - <http://www.ecuacocoa.com/espanol/>
- Revista Líderes http://www.revistalideres.ec/mercados/Cacao-Ecuador-chocolate-cultivo-exportacion_0_1153684651.html.
- EKOKAkao - <http://www.eco-kakao.com.ec/es/cacao-nacional-arriba/>
- Importacion Exportación Intermediación De Comercio Internacional
<http://www.dissupp.com/productos/pasta-licor-de-cacao>

CAPITULO VII

ANEXOS

7.1 Anexos

Anexo 1 MATRIZ DEL PROBLEMA

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	SUBPROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECIFICO	HIPÓTESIS GENERAL	HIPÓTESIS ESPECÍFICA	VARIABLES INDEPENDIENTES	VARIABLES DEPENDIENTES
¿De qué manera la producción de cacao incide en la economía del sector San Mateo del Cantón Mocache?	¿Cuáles es la situación socio-económico de las familias productoras del sector?	Analizar la producción de cacao y su incidencia en la economía del sector San Mateo del cantón Mocache, período 2008-2012.	Estudiar el entorno socio-económico de las familias productoras del sector.	La producción de cacao incidirá potencialmente en la economía del sector San Mateo del Cantón Mocache.	El consumo de las familias productoras nos permitirá conocer la realidad socio económica del sector.	Situación Socio económica	Familias Productoras
	¿Cómo los costos de producción inciden en la rentabilidad del cacao en el sector San Mateo del cantón Mocache?		Examinar los costos de producción que inciden en la rentabilidad del cacao en el sector San Mateo del cantón Mocache.		La determinación de los costos de producción de cacao ayudará a conocer la rentabilidad económica del sector San Mateo del Cantón Mocache.	Costos de Producción	Rentabilidad
	¿Cuál es el nivel de producción de cacao que determina el desarrollo sostenido de las familias del sector San Mateo en el cantón Mocache durante los últimos años?		Identificar el nivel de producción de cacao que determina el desarrollo sostenido del sector San Mateo en el cantón Mocache durante los últimos años		La identificación nivel de producción del sector San Mateo comprobará un desarrollo sostenido en el cantón Mocache	Nivel de Producción	Desarrollo Sostenido

Elaborado por: La Autora

Anexo 2 Modelo de encuesta



UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES CARRERA DE ECONOMÍA

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PRODUCTORES DE CACAO DEL SECTOR SAN MATEO CANTÓN MOCACHE

1.- Ha realizado usted algún préstamo a una institución bancaria o financiera de la localidad.

CATEGORÍA	
1-5 AÑOS	
6-10 AÑOS	
11-20 AÑOS	

2.- ¿Qué tipo de cacao produce en mayor volumen?

CATEGORÍA	
NACIONAL	
CCN-51	
AMBOS	

3. ¿Cuántos Quintales de cacao usted produce al mes?

CATEGORÍA	
0-5	
6-10	
11-15	
16-20	

4.- ¿En qué grado de humedad vende el cacao?

CATEGORÍA	
SECO	
CASI SECO	
TOTALMENTE HUMEDO	

5. ¿Qué método utiliza para secar el grano de cacao?

CATEGORÍA	
SECADOR	
TENDAL	

6. ¿Cuál es el precio que cobra por quintal de cacao el agricultor?

CATEGORÍA	
DE \$ 70 - \$ 100	
DE \$101- \$150	

7 ¿A qué lugares comercializa el cacao?

CATEGORÍA	
EXPORTADORES	
INTERMEDIARIOS	

8 ¿En qué periodo de tiempo existe mayor demanda de la producción de cacao?

CATEGORÍA	
ENERO- ABRIL	
MAYO - JULIO	
AGOSTO - DICIEMBRE	

9. ¿Recibe asistencia técnica en el cultivo de cacao?

CATEGORÍA	
SI	

NO	
----	--

10. ¿Está usted de acuerdo que se realice un estudio previo de la Producción, Comercialización y Rentabilidad del cacao?

CATEGORÍA	
SI	
NO	

Anexo 2 Productoras de Cacao en el sector San Mateo (Muestra)
(Sra. Amparo Mendoza)



(Sra. Maru Moyano)



Anexo 3 Productores de Cacao en el sector San Mateo (Muestra)
(Sr. Juan Infante)



(Sr. Antonio Moyano)



Anexo 4 Productores de Cacao en el sector San Mateo (Muestra)
(Sr. Rosevel Infante)



(Sr. Sixto Moyano)



Anexo 5 Cacao con sombra de plátano
(Proceso de siembra)



(Proceso de siembra)



Anexo 6 Cacao con sombra de plátano
(Proceso de crecimiento)



(Proceso de Crecimiento)



Anexo 7 Cacao con sombra de plátano
(Etapa de Producción)



(Etapa de Producción)



Anexo 8 Cacao (4 años) sin sombra de plátano
(Etapa de Producción)



(Etapa de Producción)



Anexo 9 Cacao Producción
(Cosecha)



(Cosecha)



Anexo 10 Cacao Producción
(Secado)



(Secado)



Anexo 11 Cacao Nacional



(Cacao Nacional)



